



Wild & Weinwochen



Kürbis-Ingwersuppe € 5,50

Wildgulasch mit Champignons & Preiselbeeren
dazu Spätzle und Salat € 17,90

Spessarter Hirschkalbsbraten „Johann Adam Hasenstab“
mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl € 17,90

Schnitzel „Wiener Art“ vom Hirschkalb
mit Pommes-frites und Salat € 18,90

Südtiroler Schlutzkrapfen
mit Waldpilz-Kürbisgemüse dazu Salat € 15,80

Dreierlei Knödel
Spinat-, Käse-, und Kartoffelknödel
in Waldpilzrahm mit Salat € 13,90

Weinempfehlung

2013er Thüngersheimer Ravensburg
Dornfelder, trocken, Gebr. Geiger jun. 0,2 l
€ 5,20

2017 Thüngersheimer Ravensburg
Spätburgunder, trocken, Gebr. Geiger jun. 0,2 l
€ 5,20

Unser Gänsemenü auf Vorbestellung

Hausgemachtes Gänseschmalz
mit Bauernbrot

danach

Am Tisch tranchiert

1 ganze Gans, frisch aus dem Ofen

mit fränkischer Hackfleischfüllung, Bratapfel, Kartoffelklößen und Apfelrotkohl
ab 4 Personen, 24,50 € pro Person

