



# WILD-KARTE

## FEINSTE AUSWAHL

- 601. GEBRATENE GÄNSEKEULE** 21,90  
mit Geflügelsauce überzogen, dazu servieren wir Rotkohl und Knödel in Weizenbröseln
- 602. WILDSCHWEINBRATEN „ART DER FÖRSTERIN“** 21,90  
mit Wacholderrahmsauce und bayerischen Waldpfefflingen überzogen, dazu Williams-Birne mit Preiselbeerfüllung, Rotkohl und Knödel in Weizenbröseln
- 603. WILDRAGOUT** 21,90  
mit Wacholderrahmsauce und bayerischen Waldpfefflingen überzogen, dazu servieren wir Williams-Birne mit Preiselbeerfüllung, Rotkohl und Spätzle
- 604. REHMEDAILLONS** 38,90  
mit Wacholderrahmsauce und bayerischen Waldpfefflingen überzogen, dazu Williams-Birne mit Preiselbeerfüllung, Rotkohl und Krokette
- 605. JÄGERTOPF** 31,90  
3 verschiedene Wildfilets in pikanter Wildsauce mit bayerischen Waldpfefflingen, dazu servieren wir Williams-Birne mit Preiselbeerfüllung, Rotkohl und Knödel in Weizenbröseln
- 606. HIRSCHSTEAK „GRAND VENEUR“** 31,90  
mit Wacholderrahmsauce und bayerischen Waldpfefflingen überzogen, dazu Williams-Birne mit Preiselbeerfüllung, Rotkohl und Krokette
- 607. WILDPFANNE NACH „BAYERISCHER BAUERN ART“ FÜR 2 PERSONEN** 58,00  
eine Variation unserer Wildgerichte mit Wacholderrahmsauce und bayerischen Waldpfefflingen überzogen, dazu Williams-Birne mit Preiselbeerfüllung, Rotkohl, Krokette und Knödel in Weizenbröseln



### KAIKEN ULTRA MALBEC

MENDOZA, ARGENTINIEN, 14,5%

0,2L 8,00

Saftige Beeren-, Kirsch- und Pflaumenaromen werden wunderbar ergänzt durch die edlen Noten vom Barrique. Der Nachklang dieses Ausnahme-Weins aus Mendoza ist lang und begeisternd intensiv.