

Wildtage

im Bayerischen Hof

vom 28.10. – 05.11.2023

Suppe

Wildcremesuppe Hubertus
Waldpilze, Sahnehäubchen mit Mandeln 5,50

vom Hirsch

Hirschgulasch in Burgundersauce,
mit hausgemachten Eierspätzle und gemischtem Salat 16,50

Wildplatte a'la Chef, Hirsch.- Reh.- und Wildschweinmedaillons,
mit feiner Preiselbeer-Thymiansauce, Trüffelstampf und Bohnen in Speck 28,90

Hirschbraten in feiner Wacholderrahmsauce,
hausgemachte Wildpreiselbeeren, Kartoffelknödeln und Apfelblaukraut 18,90

Wildpfännchen Schwäbisch
gegrillte Wildmedaillons in feiner Preiselbeer-Thymiansauce,
hausgemachte Eierspätzle und gemischter Salat 24,90

vom Reh

Rehrbraten "Baden Baden" in feiner Wacholderrahmsauce,
Preiselbeeren, Kartoffelknödel und Apfelblaukraut 19,90

Rehragout in feiner Wildsauce, mit Serviettenknödel 13,90

Rehrücken, medium gegrillt, mit feiner Pfefferkirschsauce, dazu Rosenkohl
und Trüffelstampf 29,80

vom Wildhasen

Wildhasenkeule geschmort, mit feiner Preiselbeerrahmsauce, Apfelblaukraut
und Kartoffelknödel 23,70

Dessert

Apfelküchel mit Vanilleeiscreme 8,90

Cherry-Cookie Eiscreme an Kirschsugo und karamellisierte Walnüsse 9,50

unsere Bio-Rotwein - Empfehlung:

2021er Bardolino - trocken 0,2 l 8,10 €

üppiger Rotwein mit feiner Fruchtsüße, Kirsch-u. Holunderduft,
dezent Röstaromen, saftige Füller, schöne Eleganz rund und harmonisch