



Wildtage im Bayerischen Hof



vom 25.10. - 02.11.2025

Suppe

Wildcremesuppe Hubertus
Waldpilze, Sahnehäubchen mit Mandeln 5,90

vom Hirsch

2 Stück Wildbratwürste auf Apfelblaukraut 12,30

Hirschgulasch in Burgundersauce,
mit hausgemachten Eierspätzle und gemischtem Salat 18,90

Hirschschnitzel mit feiner Steinpilzsauce, hausgemachte Eierspätzle und Salat 24,50

Hirschbraten in feiner Wacholderrahmsauce,
hausgemachte Wildpreiselbeeren, Kartoffelknödeln und Apfelblaukraut 21,20

Wildpfännchen Schwäbisch
gegrillte Wildmedaillons in feiner Preiselbeer-Thymiansauce,
hausgemachte Eierspätzle und gemischter Salat 26,90

vom Reh

Rehbraten "Baden Baden" in feiner Wacholderrahmsauce,
Preiselbeeren, Kartoffelknödel und Apfelblaukraut 22,30

Wildplatte à la Chef, Reh.- Hirschmedaillons und Wildbratwurst
mit feiner Preiselbeer-Thymiansauce, Trüffelstampf und Speckrosenkohl 29,90

vom Wildgeflügel

½ Fasan gefüllt, feine Geflügelsauce, Kartoffelknödel und Speckrosenkohl 24,90

vom Wildhasen

Wildhasenkeule geschmort, mit feiner Preiselbeerrahmsauce, Apfelblaukraut
und Kartoffelknödel 23,90

Dessert

Apfelküchel mit Vanilleeiscreme 9,90
Maronen Panna-Cotta mit Portwein-Birne 8,90

unsere Bio-Rotwein - Empfehlung:

2024er Bardolino - trocken 0,2 l 8,60 €

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