

# Ganz schön wild auf Wild

**Legierte Kastaniensuppe mit Trüffel-Öl** € 5,50

**Wildschweinschinken an Kürbis-Panna-Cotta**  
dazu Armagnac-Pflaumen garniert mit  
einem Feldsalatstrauß und Baguette € 9,80

Zu allen  
Wildgerichten  
empfehlen wir  
einen  
Salat vom Buffet  
€ 4,80

**Hirschragout "Jäger Art" mit Waldpilzen**  
dazu Preiselbeeren und Semmelknödeln € 17,50

**Wildhasenkeule in Wachholderrahmsoße**  
dazu Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Semmelknödeln € 17,80



**Hirschroulade mit Speck und Waldpilzen gefüllt**  
dazu Spätzle und Rosenkohl € 17,80

**Wildschweinmedaillons** auf grüner Pfefferbutter  
dazu Dauphinkartoffeln, Rosenkohl und Apfelmus € 19,80

**Rehkeulenbraten mit Armagnac-Pflaumen**  
dazu Wildsoße, Apfelrotkohl und Haselnussespätzle € 20,80

**Wilderer-Töpfele**  
Medaillons vom Reh, Hirsch und Wildschwein auf Spätzle  
mit Wildsoße, Rahmchampignons und Preiselbeeren € 22,50

**Rehnüßchen rosa gebraten mit Birnen-Mango-Chutney**  
dazu Balsamicojus, Dauphinkartoffeln und Wirsingbällchen € 22,80

## ... Weinempfehlungen zu den Wildgerichten



2013er Waldulmer Spätburgunder Rotwein - trocken  
Winzergenossenschaft Waldulm / Baden € 5,00

2013er Rotwein Cuvée – trocken „Salucci“  
Ein Hauch von Schokolade, Aromen von Sauerkirsche,  
Cassis und Pflaume mit feinen Tanninen  
Collegium Wirtemberg - Weingärtner Rotenberg & Uhlbach

0,1 l	€	4,00
0,25 l	€	8,00
0,75 l	€	22,00