

Wildes aus unserer fränkischen Küche:

Rehbraten aus der Keule nach Art des Hauses

*in Spätburgunder geschmort
hausgemachten Kartoffelklößen und Blaukraut
€ 17,80*

Wild im Grünen

*Cordon Bleu von Wildschweintrücken gefüllt mit
Wildschweinschinken und Emmentaler Käse
dazu bunte Marktsalate
€ 17,80*

“Fränkische Wilde Nudeln”

*breite Bandnudeln mit Wildbolognese und Parmesanstreusel
€ 12,80*

Medallions vom Rehrücken

*mit frischen Pilzen der Saison in Rahm, Wildjus
hausgemachte Butterspätzle
€ 19,80*

Hirschkalbsragout mit fränkischen Nudeln

*oder Serviettenklößen, Preiselbeeren und Blaukraut
€ 18,90*

Wilder-Burger

*Großes Laugenbrötchen, 100% Wildfleisch, gebratenen Tomatenscheiben,
Edamerkäse, gebratener Speckscheibe und hausgemachter Tomatenmarmelade
€ 12,80*

Bratwürscht von der Wildsau

*ein paar grobe Wildbratwürstchen von unserem fränkischen Metzger für uns hergestellt
mit Sauerkraut und Brot
€ 12,30
mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat
€13,80*

*Unser Wildfleisch ist aus eigenem Revier oder von Befreundeten Jägern ✓ ausschließlich in der freien Wildbahn
großgeworden ✓ nicht mit Antibiotika und Futtermittel in Kontakt gekommen ✓ von Jägern waidmännisch
vom Ansitz erlegt worden (keine Treibjagd) ✓ sauber und ordentlich verarbeitet und behandelt ✓
Mehr Bio geht nicht*

