

Die Speisen dieser Seite können bestellt werden von  
11:30-14:00 Uhr und von 17:30-21:30 Uhr

## Wildkarte

### Aperitifs

#### *PriSecco alkoholfrei*

Manufaktur Jörg Geiger, Schwarzriesling und Wiesenobst 3,60

#### *Winterzauber*

Bratapfel-Likör mit Sekt 4,80

### Suppen

#### *Maronen-Cremesuppe*

mit Sahne und Zimt 8,30

#### *Wild Pho (asiatische Wildbrühe)*

mit Wildklößchen, Rahmen-Nudeln und Gemüse 10,80

### Hauptgerichte

#### *Ein Paar Wildschwein-Bratwürste*

mit Wild-Soße und Preiselbeeren

dazu Kartoffelbrei und Apfelrotkraut <sup>(8)</sup> 19,80 15,80

#### *Wild-Maultäschle (Hirsch und Wildschwein)*

auf Schwarzwurzelragout und Wachholdersoße 20,80 16,80

#### *Hirschragout*

mit Pilzen und Preiselbeer-Birne

handgeschabte Spätzle ) 24,80 19,80

#### *Rehkeulenbraten mit Heidelbeeren*

Wachholderrahmsoße

dazu hausgemachte Brezelknödel 26,80 22,80

#### *Wilderer Teller*

mit Hubertussoße und Schwarzwaldpilzen

(Hirsch-, Wildschweinrückensteak und Hirschkrokette)

dazu handgeschabte Spätzle 32,80

#### *Hirschfilet unter der Haselnuss-Kruste*

Rosenkohl a la creme, Wild-Soße und

hausgemachten Schupfnudeln 32,80

Sonderabfüllung Heuchelberg

Dornfelder, trocken

Qualitätswein

Weingärtner Heuchelberg 0,25 l 7,50

Bretzfeld-Adolzfurt Fl. 0,75 22,20

Waldulmer „Wilde Sau“

Spätburgunder trocken

Qualitätswein

Erzeugerabfüllung:

Strombergkellerei Bönningheim