

*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 (8) 19,80 15,80*

Wild-Maultäschle (Hirsch und Wildschwein)

auf Schwarzwurzelragout und Wachholdersoße 20,80 16,80

Hirschartagout

*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 Hirschkroquette)
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 Bönnigheim