

# Wildwochen

vom 11. bis 22.11.2024

## Apéritifempfehlung

**Alkoholfreier Hausaperitif**  
Monin Bitter mit Orange  
€ 6,50

**Glas „Secco - Mirabellengold“**  
aus Mirabellen, Zitronenverbene  
und Äpfeln von Streuobstwiesen  
**prickelnd, alkoholfrei**  
€ 6,20

**Weißbier - Sprizz**  
mit Weißbier, Prosecco und Grenadine  
€ 7,50

**„Bayrischer“ Kir Royal**  
Crème de Cassis mit Silvanersekt  
€ 7,20

## Suppen und Vorspeisen

**Wildconsommé mit Sherry**  
Rehrücken und Gemüse  
€ 7,90

**Steinpilz - Crèmesuppe**  
mit Wildschweinschinken  
€ 7,90

**Hausgemachte Wild - Pâté**  
**Wild aus eigener Jagd**  
auf Schwarzwurzel-Kürbissalat  
und eingelegte Steinpilze  
€ 13,80

**Reh - Carpaccio mit Wild Wan Tan**  
auf Feldsalat  
€ 15,50

## „Wildfreie“ Post-Schmankerl

**Wiener Schnitzel (vom Kalb)**  
mit Pommes frites und Salat  
€ 25,90

**Münchner Ratsherrnspieß**  
Medaillons von Rind, Schwein,  
Kalb und Pute mit Cognac flambiert,  
in Speck-Pilzrahmsauce  
und Spätzle  
€ 23,50

## Fleischlose Gerichte

**Brucker Steinpilze in Kräuterrahm**  
mit Breznknödel  
€ 26,80

**Kürbis - Käsespätzle mit Kürbisgemüse**  
im Pfand 1 serviert dazu Kopfsalat  
€ 18,90

## Weinempfehlung

**Weiß:**  
**2023er Grauburgunder**  
Weingut Markus Schneider, Pfalz  
0,2l € 8,50

**Rot:**  
**2019er Spätburgunder**  
Weingut Dr.Heger/ Baden  
„Merdinger Bühl“  
0,2l € 8,90

## Hauptgerichte

### **Böflamott vom Wildschwein aus eigener Jagd**

mit Breznknödel und Blaukraut

€ 25,50

### **Dreierlei von der Rehkeule**

**Rosa gebraten / geschmortes / Pflanze**

dazu Kürbisspätzle und Wirsing

€ 28,50

### **„Crépinette vom Rehrücken“ aus eigener Jagd**

(Reh-Medaillons mit Farce im Crépemantel)

dazu hausgemachte Fingernudeln, Rahmwirsing und Safran - Gewürzquitte

€ 32,90

### **Gebratenes Fasanenbrüstchen in „Posthof Verjus“**

mit gebratenen Steinpilzen, Speck und Trauben auf Pappardelle

€ 27,00

### **„Boeuf Bourguignon vom Hirsch“**

(Hirschgoulasch auf französische Art)

mit Pilzen und Spätzle

€ 27,90

### **Gefüllte Hirschroulade „Wilderer Art“**

mit Kürbisspätzle und Blaukraut

€ 25,90

### **Wirsing - Wildwickerl auf Meerrettich-Apfel-Sauce**

dazu Rote Bete - Kartoffelpüree

€ 19,50

### **Saiblingsfilet (Fischzucht Berger, Mering) gebraten**

auf geräuchertem „Bayrischen Risotto“

mit Steinpilzschaum und Kürbisgemüse

€ 26,50

## Unsere Dessertempfehlung

### **Honig – Preiselbeeren - Mousse**

mit Vanille – Kumquats

dazu Thymian - Sabayon

€ 9,50