



❁ Kürbiscremesüppchen mit eigenem Kernöl 5,40

*Vorspeise*

Feldsalat mit Croutons und Heidelbeerdressing 6,80

*Hauptgerichte*

„Wilderer-Teller“ mit Rehmedaillon, Hirschkalbsteak, Salpikon vom Hirsch an Trauben-Preiselbeer-Kompott, serviert mit Kürbisgemüse und hausgemachten Eierspätzle 25,70

Salpikon vom Hirsch – feines Ragout vom Hirschkalb in Heidelbeerrahmsöße, mit Trauben-Preiselbeer-Kompott, hausgemachten Spätzle und verschiedenen Salaten 19,80

Hirschkalbsteak an Burgundersöße mit Trauben-Preiselbeer-Kompott, serviert mit Kaiserschoten und Tannenzapfenkroketten 21,70

*Exclusiv von der Brennerei Graf aus Obersasbach:*

Zibärtel - Spezialität aus Wildpflaumen 45% 2cl 4,80

Altes Wildkirschwasser 48% 2cl 4,80

„Enztäler Kaffee“  
mit Kirschwasser  
und Schlagsahne 6,50

