



Vorspeisen

Wildtartar vom Rehrücken mit Birne, Sellerie, Wachtelei
und geröstetem Kräuterbaguette 13,50 €

Gebratenes Rehfilet mit Steinpilzeis,
Sanddornsauce, Feldsalat und „Weißes Schloss“ Dressing 13,90 €

Hauptgerichte

Flammkuchen „Wilde Sau“ mit geräuchertem Wildschweinschinken,
Steinpilzen, Spinat und Zwiebeln 15,80 €

Wildbolognese vom heimischen Wild
mit Birnen und frischem Parmesan* 15,90 €

Würziges Wildgulasch mit Wurzelgemüse,
Honig-Pfefferbirnengsälz und Haselnuss-Spätzle* 19,50 €

Gegrillte Wildbratwürste
mit Speck-Sauerkraut und Kartoffelstampf 14,50 €

Rehbraten in Wacholderrahmsauce mit Wurzelgemüse,
Preiselbeerapfel und gebratenen Pilzknödeln* 25,50 €

Rosa gebratener Rehrücken mit Backpflaumensauce,
sautierten Waldpilzen und Haselnuss-Spätzle 32,90 €

Ossobuco vom Hirsch mit Trüffeljus,
Wurzelgemüsenest und Schwarzwurzelpüree 23,50 €

Gebratene Jagsthäuser Wildmaultaschen mit kräftiger Bratensauce,
geschmälzten Zwiebeln und Kartoffelsalat* 15,90 €