



Wildtage im Bayerischen Hof



vom 24.10. - 01.11.2020

Suppe

Wildcremesuppe Hubertus
Waldpilze, Sahnehäubchen mit Mandeln 4,50

vom Hirsch

Hirschgulasch in Burgundersauce,
mit hausgemachten Eierspätzle und gemischtem Salat 13,50

Wildplatte a´la Chef, Hirschmedaillons, Rehcarree, mit feiner Preiselbeer-
Thymiansauce, Trüffelpüree und Bohnen im Speck 26,50

Hirschbraten in feiner Wacholderrahmsauce,
hausgemachte Wildpreiselbeeren, Kartoffelknödeln und Apfelblaukraut 14,50

Wildpfännchen Schwäbisch
gegrillte Wildmedaillons in feiner Preiselbeer-Thymiansauce,
hausgemachte Eierspätzle und gemischter Salat 20,50

vom Reh

Rehbraten "Baden Baden" in feiner Wacholderrahmsauce,
Preiselbeeren, Kartoffelknödel und Apfelblaukraut 15,90

Dammwildburger im Roggen-Bun, Rotkraut, Apfelsherry 16,50

vom Wildschwein

Geschmorter Wildschweinrücken mit feiner Gewürzrahmsauce
dazu Serviettenknödel und Rosenkohl 18,50

vom Wildgeflügel

1/2 Wildente mit feiner Wildgeflügelsauce
dazu zarter Rosenkohl und Kartoffelknödel 19,50

Dessert

Apfelküchel mit Vanilleeiscreme 8,50
Gebrannte Mandel - Eis auf Preiselbeer-Creme 7,20

unsere Bio-Rotwein - Empfehlung:

2019er Bordolino - trocken 0,2 l 6,50 €

üppiger Rotwein mit feiner Fruchtsüße, Kirsch-u. Holunderduft,
dezenate Röstaromen, saftige Füller, schöne Eleganz rund und harmonisch