

# Jagdhaus-Winter



Vorweg & als Begleiter empfehlen wir

## LILLET WILD BERRY

Lillet Blanc 6cl, Eiswürfel,  
Schweppes WILD BERRY

7,90

**ALKOHOLFREI** 5,90

## RAUT PETER ZEMMER

Lagrein Südtirol,  
Alto Adige, DOC, trocken

Flasche 0,75 ltr. 32,90

Karaffe 0,2 ltr. 9,90

## SASBACHER

Kaiserstuhl, Grauer Burgunder  
aus Baden, trocken

Flasche (Kabinett) 0,75 ltr. 24,90

Karaffe (QbA) 0,2 ltr. 7,90

## Vorspeisen

### WILDBOULLON

mit Wurzelgemüse &  
Mini-Maultaschen,  
dazu Baguette

8,90

### WALD TRIFFT MEER

Hirschroastbeef mit Preiselbeer-Senf auf  
Wildkräutersalat mit Granatapfel-Dressing &  
zwei Riesengarnelen mit Limetten-Chili-Dip

16,90



## Saisonale Hauptgerichte

### KANINCHENRÜCKEN & SAUERLÄNDER WILDSCHWEINMEDAILLON AUF STEINPILZJUS

dazu Rosenkohl &  
hausgemachte Spätzle

28,90

### RUMPSTEAK VOM IRISCHEN WEIDERIND

mit Paprika-Frühlingszwiebel-Gemüse,  
abgelöscht mit kräftigem Rotwein,  
dazu Kräuterbutter & Röstkartoffeln

34,90

### ZWEI SCHNITZELCHEN VOM SAUERLÄNDER WILDSCHWEIN IN NUSS-KRÄUTER-PANADE

auf Wildjus, dazu Röstkartoffeln

24,90

### DES WAIMANNS LEICHTE BEUTE

Wildkräutersalat mit frischen Avocado,  
Kirschtomaten, Paprika, gekochtem Ei &  
karamelierten Walnüssen

16,90

wahlweise dazu:

+ frittierte Rote-Bete Falafel-Bällchen

+4,90

+ Plant-Steak

+8,00



+ rosa gebratene Streifen vom  
irischen Rumpsteak (100gr)

+14,90



### VEGANES NO-CHICKEN-MASALA

mit schwarzem Sesam,  
Reis & frischem Koriander

21,90

### ZÜNFTIGE KALBSLEBER AUF BRATENJUS

dazu Röstkartoffeln &  
einen gemischten Salat

23,90

## Unsere Dessertempfehlungen im Winter

### EIERLIKÖR ZUM LÖFFELN

(von Bauer Emde) mit einer Kugel  
Haselnusseis, Krokant & Schlagrahm

6,90



### BAILEYS PARFAIT AUF HIMBEERSAUCE

dazu Schlagrahm, Krokant &  
frische Waldbeeren

8,90

