

# JETZT WIRD'S WILD - SEASONAL GAME

## WILDSCHWEINGULASCH

gebratene Schwammerl | wilder Brokkoli | Semmelknödel

*GOULASH FROM THE WILD BOAR*

*sauteed mushrooms | wild broccoli | bread dumplings*

**24,00 €**

Allergene  
1a | 4 | 8 | 12

## ROSTBRATEN VOM HIRSCHRÜCKEN

Portwein-Schalottensoße | Röstkartoffeln | Blaubeeren  
marinierte Rauke

*ROAST FROM THE SADDLE OF VENISON*

*Sauce of port wine and shallots | roast potatoes | blueberries  
marinated rocket*

**34,00 €**

Allergene  
1a | 9 | 12

## CORDON BLEU VOM HIRSCHEN

Wildschinken | Camembert | Preiselbeeren  
Apfel-Blaukraut | Topfenspätzle

*CORDON BLEU OF VENISON*

*venison ham | camembert cheese | cranberries  
red cabbage with apple | curd spaetzle*

**33,00 €**

Allergene  
1a | 4 | 8 | 12

## TAGLIATELLE & REHRAGOUT

Perlzwiebeln | Kirschtomaten | Preiselbeeren

*TAGLIATELLE & VENISON RAGOUT*

*pearl onions | cherry tomatoes | cranberries*

**24,00 €**

Allergene  
1a | 4 | 8 | 12

## FASANENBRUST IM SPECKMANTEL

Thymianjus | rahmiges Rieslingkraut  
glasierte Trauben | Kartoffelkrapfen

*BEAST OF PHEASANT COATED IN HAM*

*Thyme jus | creamy "Riesling" cabbage  
glazed grapes | dauphine potatoes*

**28,00 €**

Allergene  
1a | 4 | 8 | 9 | 12 | 17

Unsere Empfehlung zum Wild

## Ayinger Kirtabier

Naturtrübes Spezialbier, kupferfarben und hervorragend zu Wildgerichten!

5,8 %

**5,20 €**

Allergene  
1a | 1c

