

# Wildgerichte

Der Winter-Aperitif:

**„Vin de Noix“**

**Nusswein** L

Aperitif-Likörwein

mit Kaiserstühler Walnüssen aromatisiert

6.50 Euro

\* \* \*

**Hasenkeule  
in Wacholderrahm** A;B;K;D;E

mit Rotkraut und Nudeln

29.00 Euro

\* \* \*

**Kaiserstühler Feldsalat** E;B;A;D

mit gebratenem Wolfsbarschfilet

19.90 Euro

\* \* \*

**Herzhaftes Ragout**

**vom Hirsch** A;B;K;D;L;E;M

im Burkheimer Spätburgunder eingelegt

dazu Preiselbeeren,

hausgemachte Spätzle und grünem Salat

28.00 Euro

\* \* \*

**Wildkraftbrühe** A;B;D;E

mit Wildklößchen

9.90 Euro

\* \* \*

**Hirschrollbraten** A;B;K;DE;N

mit Rahmwirsing

und Blätterkartoffeln

29.50 Euro

\* \* \*

**Granité**  
vom winterlichen

**Pinot Noir** N

5.80 Euro

\* \* \*

**Gebratene Entenkeule** D;L;A;E

mit einer Preiselbeersauce,

Rotkraut und Kroketten

29.00 Euro

zu allen Wildgerichten empfehlen wir  
**Kaiserstühler Feldsalat** A;K;D;M

mit Kracherli und Speckstreifen

kl. Portion 7.50 Euro