

# „WILDSCHWEIN, REH & CO“



## „ WILD FEIN “

**Winterlicher Blattsalat** in Walnussdressing

mit **gebratener Wildleber** 7,80

*der „Spessarttraum“ als Begleiter für 3,90*



## „ WILD POT “

**Bauern-Gemüsesuppe mit Körner und Wildschinken** 3,80

## „SCHWARZKITTEL “

**Wildschweinerücken** mit gebratenen Pilzen

mit Steckrübengemüse und Kräuterbellmänner 19,80

*... der Wein zur wilden Sau! - 2007er französischer Landwein trocken 0,2l 3,90 / 1,0l 14,00*

## „DAS REH AUS DEM ZAUBERWALD“

...zarte **Medaillons aus der Keule** mit Äpfeln und Nüssen

mit Schwarzwurzelgemüse und Bellmannsklöß' 18,80

*2007er Frank & Frei Rotwein Cuvée trocken 0,2l 4,20 / 0,75 14,80*



## „MÜMMELMÄNNER BLUES“

**Geschmorte Hasenkeule** in Walnussauce

mit Apfelrotkohl und Schusters'Kugeln<sup>1</sup> 15,80

*2008er Schwarzriesling QbA trocken 3,90*

## „ KNIFFEL HIRSCH “

**Hirschgulasch in Wacholdersauce**

mit Apfel-Preiselbeerkompott und Bandnudeln 11,80

*2006er Heilbronner Wartberg Trollinger mit Lemberger, halbtrocken 0,2l 3,90*

## „DAS JÄGER-BROT“

... auf köstlichem **Apfelwein-Walnussbrot** mit **Wildschweinschmalz**

knackige Salate, **Wildschweinschinken** und Kräuter-Rührei. 7,80

*Red Sider the american way of apple wine, rötliche Farbe, tiefgründige Apfelfrucht 0,2l 2,00*

## „FRÄNKISCH ITALIA“

**Lebkuchen-Tiramisu** mit glasierten Zwetschgen 6,80

*Temperierter Cappuccino-Likör mit Sahne 3,50*

<sup>1</sup> Kleine rohe Kartoffelknödel, Jossgründer Spezialität von „Familie Schuster“