

Herbstkärtele

ZEIT FÜR DAS HEIMISCHE WILD

VORSPEISE

Rose gebratenes Rehfilet mit gebratenen Pfifferlingen
mit heimischen Feldsalat und Apfel – Feigenchutney 12,50 €

SUPPE

Kräftige Wildkraftbrühe
mit kleinen Rehmaultäschle und Wurzelgemüwestreifen 5,20 €

HAUPTSPEISEN

Saftiges Gulasch vom heimischen Wildschwein
mit Preiselbeeren, hausgemachten Semmelknödeln kl. Portion 15,00 €
und Salatteller 17,50 €

Medaillons vom Wildschweinerücken
unter der Dörrobstkruste kl. Portion 19,50 €
auf Birnen – Lauchgemüse mit hausgemachten Kräuterkrapfen 23,00 €

Rose gebratene Rehsteaks aus der Keule geschnitten
an Birnen – Lauchgemüse, Preiselbeeren, kl. Portion 20,00 €
hausgemachten Spätzle und Blattsalat 23,50 €

Das heimische Wild – Bester regionaler Genuss
Wussten Sie schon, dass wir sämtliche Rehe und Wildschweine direkt von den Jägern im Umkreis von 20 Kilometern rund um Lichtenstein beziehen. Diese Tiere werden von unseren Köchen in unserem eigens dafür eingerichteten Wildraum zerlegt und für unsere Küche vorbereitet.