

# Wildwochen im MediterraneO

## Suppe

### Kürbiscremesuppe

mit Croutons und Kürbiskernöl Note



8,00€

## Hauptgang

### Wildgulasch

Auf selbstgemachten Spätzlen

Auf selbstgemachten Semmelknödel

Nach Jägerart mit Wirsing und Spätzle



28,00€

### Rehkeulenbraten

in feiner Rotweinsauce, dazu Wirsing und selbstgemachte Semmelknödel

32,00€

### Wildschweinkeulenbraten

In Wachholderbeersauce, dazu Wirsing und selbstgemachte Spätzle



28,00€



### Lammkeule

Gebratene Lammkeule dazu selbstgemachte Süätzle und Wirsing



28,00€

### All in One (ab 2 Pers.)

P.p 47,00€

Kürbiscremesuppe,  
Wildgulasch, Reh- und Wildschweinkeule, dazu Selbstgemachte Spätzle  
Semmelknödel und Wirsing

### Bandnudeln mit Trüffel

23,00€

In Olivenöl, mit Kirschtomaten und Parmesan, dazu frischer schwarze  
Trüffelsplitter

### Rießen Gnocchi

Mit Käsefüllung in Kürbis Sauce



18,00€

## Dessert

### Trio

Tiramisu, Profiterols, jeweils eine Kugel Pistazien und Zitronen Eis

11,00€

Guten Appetit !

\*Die Wildgerichte werden mit Williams Birne und Wild Preiselbeere serviert.