

Wildkarte

Suppen

Cappuccino von der Wildkraftbrühe
mit gerösteten Pinienkernen
€4,00

Rahmsüppchen vom Wild
mit Creme fraiche
€4,50

Vorspeisen

Gebratene Leber vom Rothirsch
an warmem Apfelmus und Rotweinjus
€11,00

Hausgeräucherter Wildschinken
mit einem frischen Salat der Saison,
angerichtet mit hausgemachtem Apfel-Chili-Chutney
€10,00

Hauptgerichte

Wildragout mit sautierten Waldpilzen,
mit Preiselbeeren garniert,
dazu Rotkohl und handgeschabte Butterspätzle
€14,00

Braten vom Frischling
auf feiner Preiselbeerrahmsauce,
serviert mit Sahnewirsing und Semmelknödeln
€15,00

Wildteller „Gieschens Hotel“
Medaillons von Hirsch, Wildschwein und Entenbrust
zubereitet mit geschmorten Steinchampignons,
dazu reichen wir Bratkartoffeln
und bunte Salatteller
€16,00

Rosa gebratene Flugentenbrust
auf einer Sauce von Apfel und Chili,
dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln
und Kürbis-Lauch-Gemüse
€17,50

Tournedos vom Hirschkalb
an einer feinen Cassissauce,
serviert mit geschmorten Champignons,
buntem Gemüse und Gratin Dauphinoise
€18,50