

Schlemmen im Herbst

Wild-Woche 2026



Wildgrillteller vom heimischen Wild 27,90

*Hirschmedaillons, Rehrückensteak und Wildschweinstielkotelette vom Grill
an Speckbohnen dazu Wildkräuterbutter und Ofenkartöffelchen*

Sonnenhofer Wildburger 20,90

*hausgemachte Hirsch- und Wildschwein-Paddys
mit Kräutermayonnaise, frischen gebratenen Pilzen, kräftigem Bergkäse,
mariniertem Rotkraut, Preiselbeeren & knusprigen Wild-Bacon
im Malz Bun dazu Rösti Pommes und Trauben-Chili-Dip*

Wildhaxerl zweierlei 22,90

*Gebratenes Rehhaxerl & Wildschweinhaxe an Wild-Pfeffersoße
dazu Butterrosenkohl, Rösti und Wildknusperspeck*

Hausgemachte Wildcurrywurst 17,90

in deftiger Wildcurrysoße mit Pilzen dazu rustikale Pommes

Herbstliches Rehschäufele 24,90

*im Ofen geschmortes Rehschäufele an Spätburgunder-Wildrahmsoße
mit Pfifferlingen dazu Klöß, Blaukraut und Preiselbeeren*

Hirschbraten „Jäger Art“ 22,90

*geschmorter Hirschbraten in Wildrahmsoße mit Waldpilzen
dazu Klöß, Blaukraut & Preiselbeeren*

Fränkischer Rehbraten 20,90

*mit Gewürzen und Kräutern geschmorter Rehbraten
dazu Klöß, Blaukraut & Preiselbeeren*

Heimischer Wildschweinbraten 20,90

*Wildschwein im Ofen geschmort an Thymiansoße
dazu Klöß Blaukraut & Preiselbeeren*