

## Unsere „Wilde Seite“

*Solange der Vorrat reicht!!*

Benz Rotweilikör Barrigue <sup>N</sup> 4cl 4,80 Becksteiner Winzer, Beckstein <sup>N</sup> Rotling trocken 0,2l 3,60  
Apfel-Johannisbeeren oder Rhabarber Schorle – Kelterei Schmitt Bieberehren 0,5l 3,30

## Reh aus der Region *Assamstadt, Münster, Krautheim, Boxberg*

### Wild-Bratwurst

mit Rahmwirsing und kleinen Kartoffeln <sup>A, G, N, 5, 6, 8, 9, 10</sup> 11,90

Rehschäufele in Rotwein geschmort, mit gebratenen Pfifferlingen, kleinem Gemüse und hausgemachtem, hellen Spätzle aus Wachbacher-Dinkel <sup>A, C</sup> 16,90

Rehsteak mit frischem, fruchtigem, zweierlei Nuss-Kohl und hausgemachtem, fränkischem Kartoffelkloß <sup>A, C, G, H, N, T</sup> 16,90

Rehrücken im Speckmantel mit getrüffelter Rahmsauce, gebratenem Muskat-Kürbis und Pfifferlinge, hausgemachtem, hellen Spätzle aus Wachbacher Dinkel <sup>A, C, G, 6, 12</sup> 23,80

### Portion frische Pfifferlinge

- in Kräuterrahm mit hausgemachtem, lockerem Semmelkloß <sup>A, C, G, N</sup> 11,80

#### dazu zur Wahl:

Grünkernküchle <sup>A, C, G, 9</sup> 4,90

2 Schwäbisch-Hällische Maultaschen <sup>A, C, G</sup> 6,20

Schweinefilet-Medaillons <sup>A</sup> 6,90

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken <sup>A, C, G</sup> 5,40

Reh Steak 7,50

Zander und Karpfen Filets <sup>A, C, G</sup> 7,80

Lachsforellen und Steinbeißer Filets <sup>A</sup> 8,70

Rinderfilet im Speckmantel mit Senf-Kruste <sup>A, 9, 6, 12</sup> 14,40