



Jagd- Saison



JAGD - MENÜ 2019

Kürbiscremesuppe

mit steirischem Kernöl und karamellisierten Kürbiskernen
* * *

Wildgulasch

mit Rahmwirsing und Pilzknödeln
* * *

Hausgemachter Windbeutel

mit Kürbiseis und heißen Heidelbeeren

28,90 €



Unsere Weinempfehlung

2017 Dornfelder

trocken

hervorragend zu Wild

Winzervereinigung Freyburg-Unstrut

0,2 Liter 7,50 €

0,5 Liter 14,50 €

1,0 Liter 28,50 €

2019 Federweißer

Neuer Wein ist noch kein fertiger Wein, sondern aus weißen Rebsorten gepresster Traubenmost, dessen alkoholische Gärung gerade begonnen hat und der noch keiner Filtration unterworfen war.

0,2 Liter 3,50 €



see- und waldresort
**** gröbern

VORSPEISEN

Kürbiscremesuppe

mit steirischem Kernöl und karamellisierten Kürbiskernen

5,90 €

Hausgebeizter Wildschinken

mit Waldorfsalat und Kürbischutney

13,90 €

Hausgebackener Speckkuchen

dazu ein Glas Federweißer

10,90 €

HAUPTGERICHTE

Wilder-Hirsch-Burger

100 % Hirschfleisch aus heimischer Jagd, Cheddar-Käse, Feldsalat, rote Zwiebel, Birnenspalten und Kürbischutney, dazu gebackene Süßkartoffeln

19,90 €

Wildgulasch

mit Rahmwirsing und Pilzknödeln

17,90 €

Hirschleber

mit geschmorten Zwiebeln und Birnen dazu Kartoffelstampf

17,90 €

Offenes Ravioli

mit gezupftem Hirschfleisch und sautierten Pilzen und Morchelschaum

26,00 €

Gröberner Brotzeitbrett

mit gebeiztem Hirsch, Wildsalami, Wildleberwurst und Käse

12,90 €

VEGETARISCHE SPEISE

Kürbisgnocchi

mit Babyspinat und Gorgonzolasoße

14,90 €

DESSERT

Hausgemachter Windbeutel

mit Kürbiseis und heißen Heidelbeeren

5,90 €