



# Wild aus heimischen Wäldern

Unser Rehfleisch beziehen wir nur von unserem  
Hausjäger Gerhard Kanz ( s'Blättle)!

Rehmaultaschen mit Champignons in Wildsoße  
Preiselbeeren und hausgemachtem Wirsinggemüse

Rehbraten mit Champignons  
hausgemachte Spätzle, Preiselbeerbirne und Salatteller

Rehragout mit Champignons in Wildrahmsoße  
Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle und Salatteller

Rehfleischküchle mit Pifferling-Pfeffer-Wildrahmsoße  
Apfelrotkohl und Kroketten

## Weinempfehlung

Sasbachwaldener Alde Gott Spätburgunder Qualitätswein b. A. ¼ l