

# Unsere saisonale Empfehlung:

Waldquellen Bouillon  
mit Pfannkuchenstreifen

\*\*\*

kleine Pilzpfanne in Rahmsauce  
dazu Semmelklöße und Schweinefilet

\*\*\*

hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce

mit normaler Portion Pilzpfanne

## Vorspeise

**Doppelte Wildkraftbrühe** mit Grießklößchen

## Herbstliches

**Grünkohl** mit Bregenwurst und Salzkartoffeln

**Hirschbraten aus der Keule** mit Wildsauce  
dazu Rotkohl und Salzkartoffeln oder  
Semmelknödeln mit Aufpreis

**Halbe Ente** dazu Sauce  
Rotkohl und Salzkartoffeln oder  
Semmelknödeln mit Aufpreis

**Um die Frische zu garantieren bereiten wir immer nur einige Enten vor.  
Nach Möglichkeit daher immer vorbestellen.**

## Steak

**Rumpsteak**, nach Ihrem Wunsch gebraten, mit buntem Salat und Beilage Ihrer Wahl

ca. 250 g

ca. 400 g

**Geschnetzeltes vom Rind nach Waldquellen Art**  
mit frischen Austernpilzen und Champignons in Cognacsauce dazu Salat

**Wahlweise zu den Gerichten:**

Salzkartoffeln, Kroketten oder Pommes frites

Semmelknödeln mit Aufpreis

Bratkartoffeln mit Aufpreis

**Etwas Süßes hinterher**

**Fragen Sie uns bitte**