



Igelwirt's

Wild-Spezialitäten

Vom Freitag den 28. Okt. Bis Sonntag den 27. November 2016

Unser Wein zur Wildwoche

66./ 2015er Rasgón Tempranillo v.t.c.

Rotwein – vollmundig, ausgeglichen, Duft nach Waldfrüchte
Erzeuger: Botegas Rasgón S.L. Ciudad Real – Spain

0,1 Ltr.	0,25 Ltr.	0,75 Ltr.
3.00	5.80	16.50

Unsere Vorspeisen Empfehlung:

Herbstsalate mit gebratenen Speckstreifen

und gerösteten Weißbrotwürfeln 6.80

Gebratenes Hasenrückenfilet auf Lollo Bionda

mit Orangenfilets 9.80

Wachtel frisch gebraten auf Herbstsalaten

mit grünem Pfeffer 9.80

Suppen:

Rahmsuppe von frischen Esskastanien

mit Sahnehaube und Brotcroutons 4.20

Klare Wildkraftbrühe mit Sherry

und Gemüsestreifen 4.20

Wildgeflügel:

1/2 Jagd-Fasan gebraten

auf Ananaskraut mit Mandelbällchen 12.50

1/2 Wildente gebraten

mit Blaukraut und kleinen Semmelklößen 13.50

Perlhuhnbrüstchen gebraten an feinem Cognacrahm

dazu frischer Broccoli und Kartoffelrösti 14.50

4/2 Wachteln frisch gebraten in Madeirasauce

mit Rosenkohl und Kartoffelkrapfen 15.50

Barbarie-Entenbrust in Orangen-Pfeffersauce

mit feinen grünen Bohnen und Mandelbällchen 15.50

Wildbret aus hiesigem Jagdgebiet oder vom Markt:

<i>Rehbraten mit gefüllter Williamsbirne,</i> Blaukraut und rohem Kloß	14.50
<i>Hirschgoulasch in Wacholderrahmsauce</i> rohem Kloß und kleinem Salatteller	12.50
<i>Hirschmedaillon in der Sesamkruste auf Hagebuttensauce</i> dazu Rosenkohl und Kartoffelrösti	18.50
<i>Hasenkeule in Rotwein geschmort</i> mit Blaukraut und Semmelklöße	13.50
<i>Filet vom Känguruh rosa gebraten</i> <i>in Portweinsauce mit Gemüseperlen</i> dazu feine grüne Bohnen und Kartoffelrösti	16.80
<i>Wildschweinbraten mit Preiselbeeren</i> rohem Kloß und kleinem Salatteller	13.80
<i>Medaillon vom Wildschweinrücken</i> auf Walnuss-Quitten-Sauce mit Broccoli und Kartoffelkrapfen	17.80

Unsere Hausspezialität:

Das Beste vom

Känguruh, Hirsch, Reh, Wachtel, Perlhuhn, Wildschwein

Zarte Medaillons auf Heidelbeerschaum mit Williams Christbirne, frischem Broccoli und hausgemachten Spätzle	19.80
--	-------

Nachspeisen:

<i>Dessertteller nach Art des Hauses</i> mit Lebkuchenparfait, Waldbeeren, Eiskreme Weisse Schokolade Orange und frischen Früchten	5.80
<i>gefüllter Bratapfel mit Marzipan</i> und Walnusseis	5.50

Wir wünschen unseren Gästen einen guten Appetit !
Alle Preise sind Endpreise inclusive Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer
Wir empfehlen unsere Wildwochen vom 28. Okt. bis 27. Nov. 2016

Igelwirt's

Wild-Spezialitäten Wochenend- und Feiertagskarte

Unser Wein zur Wildwoche

66../ *2015er Rasgón Tempranillo v.t.c.*

Rotwein – vollmundig, ausgeglichen, Duft nach Waldfrüchte	0,1 Ltr.	0,25 Ltr.	0,75 Ltr.
Erzeuger: Botegas Rasgón S.L. Ciudad Real – Spain	3.00	5.80	16.50

Suppe:

RAHMSUPPE VON FRISCHEN ESSKASTANIEN mit Brotcroutons 4.20

Vom Wildgeflügel:

1/2 WILDENTE GEBRATEN mit Blaukraut und kleinen Semmelklößen 13.50

1/2 JAGD-FASAN GEBRATEN auf Ananaskraut mit Mandelbällchen 12.50

PERLUHNBRÜSTCHEN FRISCH GEBRATEN AN FEINEM COGNACRAHM,
dazu frischer Broccoli und Kartoffelrösti 14.50

4/2 WACHTELN FRISCH GEBRATEN IN MADEIRASAUCE
mit Rosenkohl und Kartoffelkrapfen 15.50

BARBARIE-ENTENBRUST IN ORANGEN-PFEFFERSAUCE
mit feinen grünen Bohnen und Mandelbällchen 15.50

Wildbret aus hiesigem Jagdgebiet oder vom Markt:

HIRSCHGOULASCH IN WACHOLDERRAHM mit rohem Kloß und kleinem Salatteller 12.50

HIRSCHBRATEN mit gefüllter Williamsbirne, Blaukraut und rohem Kloß 14.50

WILDSCHWEINBRATEN MIT PREISELBEEREN, rohem Kloß und kleinem Salatteller . . . 13.80

HASENKEULE IN ROTWEIN GESCHMORT mit Blaukraut und Semmelkloß 13.50

FILET VOM KÄNGURUH ROSA GEBRATEN in Portweinsauce mit Gemüseperlen
dazu Kenia-Böhnchen und Kartoffelrösti 16.80

Menükarte für Silvester liegt an der Theke aus

*Wir wünschen unseren Gästen einen guten Appetit !
Alle Preise sind Endpreise inklusive Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer*