



Der Klassiker: Igelwirt's Wildwochen

	Preis in €
Willkommen zu unseren Wildwochen vom 29.10. - 28.11.21:	
Cremèsuppe von der Esskastanie (Maronensuppe) mit Sahnehaube und Croutons	5,00
Kleiner Dessertteller mit Glühweinpflaumen und Maple Walnuts Eiscreme	7,00
Hirschbraten mit gefüllter Williamsbirne, dazu roher Kloß und hausgemachtes Blaukraut	17,50
Hirschgoulasch in Wacholderrahmsauce, mit rohem Kloß und buntem Salat	15,50
Hasenkeule in Rotwein geschmort, mit rohem Kloß und hausgemachtem Blaukraut	16,50
Wildschweinbraten mit Preiselbeeren, dazu roher Kloß und bunter Salat	15,00

Wild-Pfannengerichte & -Geflügel

Filet vom Hirschrücken rosa gebraten an Walnuß-Quittensauce, dazu Rosenkohl und Kartoffelkrapfen	23,00
1/2 Jagd-Fasan gebraten, auf Ananaskraut mit Kartoffelkrapfen	15,50
Perlhuhnbrüstchen gebraten, an feinem Cognacrahm, dazu Kartoffelrösti und Rosenkohl	16,50

Im Igelwirt erhalten Sie fast alle Gerichte auch als kleinere Portion
- Fragen Sie einfach bei unserem Servicepersonal danach!