

Unsere herbstliche Empfehlung

- Vorspeisen -

Kürbiscrèmesüpple	€ 7,50
Steinpilz-Consommé	€ 8,50
Wildcrèmesüpple „Hubertus“	€ 8,50

- Wildspezialitäten -

Hausgemachter Rehpeffer „Chasseur“	€ 24,50
mit hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren und Salatteller <i>Tellergericht</i>	€ 21,50
Zarte Rehschnitzel „nach Art der schönen Försterin“	
mit Pfifferlingen, einer mit Preiselbeeren gefüllten Williamsbirne,	€ 28,50
Rotkraut, hausgemachten Spätzle, Salatteller <i>Tellergericht</i>	€ 25,50
Hirschfilet „nach Art der schönen Schwarzwälderin“	
mit Sauerkirschen, Pfifferlingen, Preiselbeeren, Rotkraut	€ 32,50
hausgemachten Spätzle und Salatteller <i>Tellergericht</i>	€ 29,50
Wildhasenrücken	
an Wildrahmsauce, mit Preiselbeeren gefüllte Williamsbirne, Pfifferlingen, Rotkraut hausgemachten Spätzle und Salatteller	€ 33,50
Wilderer-Rösti mit Hase, Hirsch und Reh	
mit Pfifferlingen, einer mit Preiselbeeren gefüllten Williamsbirne, Rotkraut und Salatteller	€ 34,50
Rehrücken MARKUSHOF	
an Wildrahmsauce, mit Preiselbeeren gefüllte Williamsbirne, Pfifferlingen, Rotkraut hausgemachten Spätzle und Salatteller	€ 42,50