



## *Wildwochen in der Hofmark*

### *Vorspeisen*

*Kürbiscremesuppe mit Kernöl  
und Croutons*

*4,50 €*

*Frischer Feldsalat an Himbeer- Granatapfeldressing  
mit gepfeffertem Rehfilet*

*10,50 €*

### *Hauptgerichte*

*Am Stück gebratener Rehrücken unter der Kräuterkruste  
an feiner Wildsoße und Preiselbeeren,  
Kartoffelgratin und gebratenes Rosenkohl Gemüse*

*22,50 €*

*Gebratene Wildschweinrückenmedaillons  
an Wildsoße mit geschmortem Gemüse und Preiselbeeren*

*21,50 €*

*Würziges Wildgulasch mit Preiselbeeren,  
zwei kleine Semmelknödel und kleinem Salat*

*17,50 €*

*Geschmorter Wildschweinbraten  
an dunkler Wildsoße mit  
Kartoffelrösti und Blaukraut*

*16,50 €*

*Geschmorte Rehkeule an  
Preiselbeer – Wildsoße mit  
hausgemachten Haselnußnudeln und Rahmwirsing*

*18,50 €*



*Unser diesjähriges Winterdessert*

*Cremiges Orangen – Topfen Mousse  
mit heißen Vanillepflaumen  
und Walnuß-Zimt Cantuccini  
7,60 €*