



### Unsere Weinempfehlung:

*Christian Hirsch Rot und Wild*

*Rotweincuvée Qualitätswein*

0,75l 20,<sup>50</sup>

0,2l 5,<sup>90</sup>



## Wildkarte 2024

<i>Streifen von der Fasanenbrust auf Feldsalat an Apfel-Walnussdressing</i>	13, <sup>90</sup>
<i>Wildkraftbrühe mit Rehleberknockerl, Pilzmaultasche und Pfannkuchen</i>	7, <sup>90</sup>
<i>Hirschroulade mit Semmelknödel und Blaukraut</i>	19, <sup>90</sup>
<i>Wildschweinrollbraten mit Pilzcreme, Knödel und Preiselbeerbirne</i>	18, <sup>90</sup>
<i>Rehschäufelr mit Wirsing und Brezenknödel</i>	18, <sup>90</sup>
<i>Rehbraten mit Pilzcreme, Knödel und Preiselbeeren</i>	19, <sup>90</sup>
<i>Hasenrücken unter der Walnusskruste dazu Kartoffelpüree</i>	21, <sup>90</sup>
<i>Zweierlei vom Feldhasen mit Haselnussspätzle</i>	17, <sup>90</sup>
<i>Lasagne vom Wild auf Wildrahm</i>	15, <sup>90</sup>
<i>Geräucherte Wildpfälzer mit Blaukraut und Kartoffel</i>	12, <sup>90</sup>
<u><i>Forsthof Spezial: T-Bonesteak und Kotelett vom Reh, Rösti, Waldpilze und Kürbis-Spirelli</i></u>	26, <sup>90</sup>
<u><i>Dessertteller Hubertus:</i></u>	
<i>Nougat-Törtchen, Creme brulée mit Karamellkruste, hausgemachtes Birnensorbet</i>	9, <sup>90</sup>

Umbestellungen kosten 1,00 Euro Aufpreis!

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit, Ihr Team vom Forsthof.

Alle Preise sind Inklusivpreise.

Eine Liste der allergenen Zutaten können Sie gerne an der Theke einsehen.

Bildnachweis: FreePik

