

TAGESKARTE

VORSPEISEN :

CARPACCIO VOM HIRSCHKALBSRÜCKEN in Balsamico-Marinade
SALAT NACH IHRER WAHL VOM BUFFET

SUPPEN :

FESTTAGS-SUPPE

Hausgemachte KÜRBISSUPPE

Tegernseer WILDRAHM-SCHNETZELSUPPE

WILDGERICHTE :

REH-SCHÄUFERL *gebraten, Kartoffelknödel und Preiselbeeren*

REH-SCHLEGEL *geschnetzelt, „nach Art der alten Jägermeister“
Johannisbeer-Pfeffersauce, Breite Nudeln, frische Gemüse*

WILDHASENRÜCKEN-FILET *gebraten, Wacholderrahm, Preiselbeeren,
Mandelcroquetten und Gemüse*

WILDERER-TELLER, *zarte Stücke von Hirsch, Reh und Hasen, Pilzrahm,
Eier-Spätzle, Gemüse*

GAMS-NÜSSCHEN *in Wildrahm-Roquefortsauce, Reiberdatschi,
frische Gemüse*

HIRSCHKALBS-RÜCKEN, *gebratene Medaillons,
Breite Nudeln, frische Gemüse*

REH-BOCK-RÜCKEN-Medaillons *gebraten, Eier-Spätzle Preiselbeeren
und frische Gemüse*

WILDGEFLÜGEL :

WACHTEL, *knusprig gebraten, (entbeint und mit feiner Fülle!)
frische Gemüse, Reiberdatschi*

1/2 WILDENTE, *(entbeint und mit feiner Fülle!) knusprig gebraten, Blaukraut
und Apfelkuchle*

Weinempfehlung : 1/4 Ltr Villa Antinori Cabernet, Toscana

DESSERTS :

PASSIONSFRUCHT-PARFAIT *auf Erdbeermark, frische Früchte*