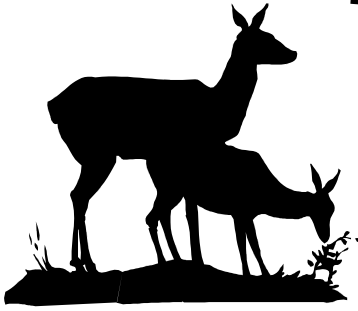


WILDKARTE



Kürbiscremesuppe mit frischem Ingwer	Euro	3,80
herbstlicher Salat mit Preiselbeeressig, Walnüssen und gebratenen Champignons	Euro	7,50
1/2 Wildente mit Ananasrotkohl und gekochten Klößen	Euro	15,30
Wildschweinnussbraten mit Preiselbeerbirne und gebratenen Champignons, Apfelrotkohl und Klößen	Euro	13,60
Wildhasenkeule in Buttermilch-Wacholdersoße mit Speckrosenkohl und Kroketten	Euro	14,30
Taltitzer Hirschbraten in Sauerkirschsoße mit Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle	Euro	15,50
Hirschroulade „Hubertus“ (gefüllt mit Wildhackfleisch) mit gemischten Waldpilzen, dazu servieren wir Apfelrotkohl und Klöße	Euro	13,90
kalte Abendplatte „Diana“ Variation von Wildschein und Hirschsalami, Wildschinken und Wildbraten mit Weintrauben Nüssen und Käse-leckerbissen	Euro	13,40

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt, einen guten Appetit
und Weidmann's Heil!

Ihre Familie Kuhnert mit dem Landhotel „Zum grünen Baum“ Team!