



Igelwirt`s Wildwochen vom 01.11.2024 - 01.12.2024

	Preis in €
Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch, Chiliflocken und Kernöl (vegan möglich)	6,20
Cremsuppe von der Esskastanie mit Sahnehaube und gerösteten Schwarzbrotcroutons	6,20
Wildgulasch in Wacholderrahmsöße (Hirsch, Reh, WSchwein) mit Semmelknödel und buntem Salat	19,80
Hirschbraten an seiner Soße mit Preiselbeerbirne, rohem Kloß und hausgemachtem Blaukraut	21,80
Wildschweinbraten aus heimischer Jagd mit Preiselbeeren mit Semmelknödel und buntem Salat	21,80
Wildschweinschnitzel in knuspriger Haselnußpanade mit speckigem Kartoffel-Feldsalat und Preiselbeeren	19,50
Rehbraten an Lebkuchensoße, hausgemachte Preiselbeeren mit rohem Kloß und hausgemachtem Blaukraut	21,80
Medaillons vom Hirsch & Reh an Kirsch-Pfeffersoße mit Speckrosenkohl und Haselnußspätzle	26,50
Gebratenes Perlhuhnbrüstchen an feiner Cassissoße mit Kartoffelkrapfen und sautiertem Rosenkohl	21,00
Wilder Igel "Winter Edition", gefüllt mit Apfel-Zimtragout dazu cremiges Walnusseis, Sahne und Mandelkaramell	8,90

Wir wünschen unseren Gästen einen guten Appetit!
Alle Preise sind Endpreise inklusive Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer