



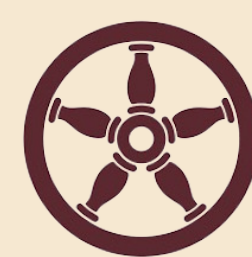
Wildwochen aus eigener Jagd (02.10.-10.11.24.)

Wildtatar vom Rehrücken mit Birne, Sellerie, Wachtelei und geröstetem Kräuterbaguette	16,70 €
Gebr. Rehfilet mit Blaukäse-Walnusseis und Sanddornsauce dazu Feldsalat mit "Weißes Schloss"- Dressing	16,70 €
Wildconsommé mit Rehleberknödel mit g'schmälzten Zwiebeln und feinen Streifen von Pilzen	8,90 €
Flammkuchen "Wilde Sau" mit geräuchertem Wildschweinschinken, Limonensaitlingen , Spinat und Zwiebeln	17,50 €
Wildbolognese vom heimischen Wild dazu Birnen und frisch gehobelter Parmesan	17,90 €
Wildgulasch mit Honig-Pfefferbirnengsälz, Wurzelgemüse und hausgemachte Butterspätzle	24,90 €
Gegrillte Wildbratwürste dazu Speck-Sauerkraut und Kartoffelstampf	17,90 €
Rehbraten in Wacholderrahm mit Preiselbeer-Apfel, Wurzelgemüse und gebratenen Semmelknödeln	28,90 €
Rosa gebratener Rehrücken mit Backpflaumensauce, sautierten Waldpilzen und Haselnuss-Kürbisnudeln*	37,90 €
Rosa gebratener Wildschweinfilet mit Kräuterkruste dazu Trüffeljus mit Pom-Pom-Blanc Pilzen , wildem Blumenkohl und Kartoffelgratin	26,30 €
Gebratene Jagsthäuser Wildmaultaschen mit Jus, g'schmälzten Zwiebeln und Kartoffelsalat	18,50 €

Die verschiedenen Pilzsorten beziehen wir
direkt vom Züchter Kubach in Rosenberg



*Haselnuss-Kürbisnudeln von Hörcher's
Bauernladen aus Unterkessach



ROTES
SCHLOSS
JAGSTHAUSEN