



Wildwochen auf dem Höchsten

vom 01.12.-20.12.2020

Wir beziehen unsere Rehe und Hirsche von der heimischen Jagd.

Vorspeise

Rosa gebratene Entenbrust an regionalem Feldsalat mit Granatapfeldressing und fruchtigem Currydipp

Wildgerichte

Hackbraten vom Reh und Hirsch mit Bergkräutern verfeinert an Rosmarinjus mit süß-sauren Kürbiswürfeln

Hirsch- und Rehragout vom heimischen Wild mit Apfelrotkraut

Feinschmeckerteller mit Medaillons vom Reh und Hirsch auf Quittenjus und einer Kräuterbratwurst mit Rahmwirsing

Wählen Sie die Beilagen selbst zu den Gerichten aus.

ob hausgemachte Semmelknödel, hausgemachte Spätzle oder saisonales Gemüse. Wir haben für jeden Geschmack was dabei.

Dessert

Ofenschlupfer nach Oma's Rezept mit regionalen Äpfeln und Vanillesoße
Einfach nur lecker.

SEELE lächle
KRAFTORT HÖCHSTEN

