

**„Renate die Ricke“**

**Rehragout von der jungen Ricke aus dem Revier „Hohes Gras“**

Feinstes Rahmragout von der Ricke, aus dem mageren Keulenfleisch  
handgeschnitten und verfeinert mit Steinpilzen und Pfifferlingen  
Gemüsebouquet und Butterspätzle, serviert mit Preiselbeerbirne

19,90 €

**„Karl der Keiler“**

**Zarte, panierte Medaillons vom Überläufer-Keiler**

In Butterschmalz gebraten, mit feiner Waldpilzrahmsauce  
und Speckböhnchen, Beilage nach Wahl

18,50 €.

**Waldemar „Wildschweinburger“**

250 g bestes Keulenfleisch vom Frischling als saftig gebratenes Patty  
Im rustikalen Burgerbrötchen, mit hausgem. Burgersauce, Tomaten,  
Zwiebeln, Salat, gegrillter Bacon, Gürkchen und Cheddarkäse,  
dazu reichen wir Süßkartoffel-Fritten

16,90 €

**„Bodo der Bock“**

Zartes Loinfilet vom jungen Rehbock-Rücken  
Auf geschwenkten Speckbirnen mit Spiegel von Balsamicocreame  
Angerichtet auf Kartoffelrösti

25,50 €

**Wilderer-Pfanne „Erkönig“**

Medailon vom Reh, Wildschweinmedaillon und gegrillte Fasanenbrust  
Auf geschmorten Speck, Zwiebeln und Pilze, serviert mit Bratkartoffeln,  
Speckbohnen und Sauce Bernaise

25,50 €

*Erlkönig*  
Eventgastronomie  
und Catering