

WILDFEST UNTEREBERSBACH

UNSER MITTAGESSEN

ab 11:30 Uhr solange der Vorrat reicht



WILDER GENUSS

- | | |
|--|----------------|
| Wildgulasch | 13,00 € |
| 3erlei Wild, kräftig im Geschmack mit Lorbeer- & Wacholernoten, dazu Blaukraut sowie hausgemachte Butterspätzle | |
| Rehschäufele | 19,00 € |
| mit Karoffelknödel und deftigem Rahmwirsing - ein Geheimtip | |
| Sous Vide gegarte Rehkeule | 25,00 € |
| fällt beim Essen vor Zartheit fast von der Gabel, serviert mit herzhaftem Schmorgemüse, Rosmarinkartoffeln und Heidelbeerkompott | |
| Hirschbraten | 15,00 € |
| an dunkler Wildsoße mit Klößen und aromatischem Blaukraut | |
| Hirsch- & Wildschweinrücken 300g | 30,00 € |
| Edelteile aus dem Walde, rosa gebraten, serviert mit Waldpilzragout, hausgemachten Semmelknödel und Heidelbeerkompott | |
| Selbstgemachte Semmelknödel | 7,00 € |
| mit einem Waldpilzragout, welches den Duft des Waldes frisch auf den Teller bringt | |



WILDFEST UNTEREBERSBACH

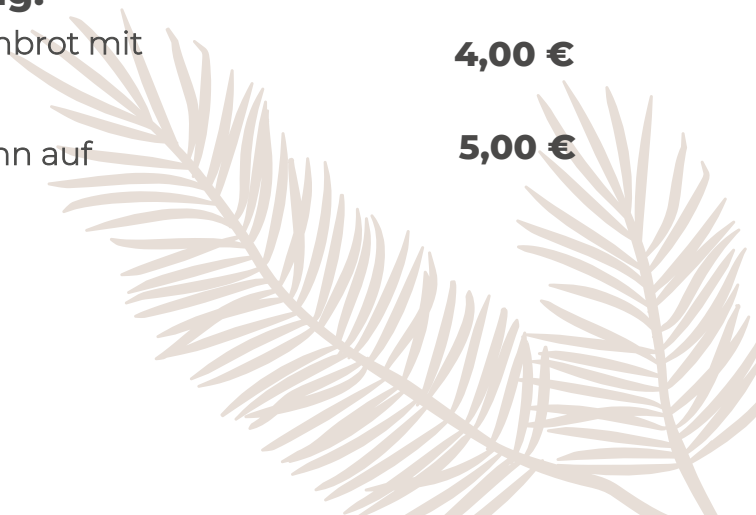
UNSER DAUERANGEBOT

Samstag 15:30 - 20:00 Uhr, Sonntag 10:00 - 20:00 Uhr



WILDER GENUSS

Wilde Wurst im Laibchen	3,50 €
eine frische Wildbratwurst vom Grill	
Bratwurst	3,50 €
in backfrischer Landsemmel	
Waidmannsburger	10,00 €
ein saftiges 160g Patty vom heimischen Wild mit geschmolzenem Cheddar, frischem Salat und Benno's Burgersauce	
Gyros vom Wildschwein	14,00 €
frisches Wild aus unserem Salzforst vom Drehspieß mit Krautsalat und heißen, crispy French Fries	
Portion Pommes	3,00 €
Die klassische Currywurst im wilden Gewand	
mit backfrischem Brötchen	4,00 €
mit krossen Pommes	6,00 €
Rohkost für Waidmänner??? Richtig!	
Mettbrot in richtig wild auf frischem Bauernbrot mit Zwiebelringen	4,00 €
Wildpastrami herzhaft & pfeffrig, hauchdünn auf Bauernbrot serviert	5,00 €



WILDFEST UNTEREBERSBACH

UNSER MITTAGESSEN

ab 11:30 Uhr solange der Vorrat reicht



WILDER GENUSS

Wildgulasch

13,00 €

3erlei Wild, kräftig im Geschmack mit Lorbeer- & Wacholernoten, dazu Blaukraut sowie hausgemachte Butterspätzle

Bierempfehlung: dunkler Jahrgangsbock 2023

Mit seiner karamellig-malzigen Note ergänzt er, als starker Gegenspieler, dieses Wildgericht

Rehschäufele

19,00 €

mit Karoffelknödel und deftigem Rahmwirsing - ein Geheimtip

Sous Vide gegarte Rehkeule

25,00 €

fällt beim Essen vor Zartheit fast von der Gabel, serviert mit herzhaftem Schmorgemüse, Rosmarinkartoffeln und Heidelbeerkompott

Bierempfehlung: Vollbier 1718 (nach Art eines Export)

Mit leichten Karamellnoten & einer zarten Restsüße - ausdrückliche Empfehlung!

15,00 €

Hirschbraten

an dunkler Wildsoße mit Klößen und aromatischem Blaukraut

Bierempfehlung: helles Weißbier süddeutscher Art vom Fass

Mit feinem Bananenaroma und einem Hauch von Nelke

Hirsch- & Wildschweintrüben 300g

30,00 €

Edelteile aus dem Walde, rosa gebraten, serviert mit Waldpilzragout, Semmelknödel und Heidelbeerkompott

Bierempfehlung: klassisches Pils

Schlank, spritzig, mit leicht harzigen Noten - passt wie die Faust aufs Auge!

7,00 €

Selbstgemachte Semmelknödel

Mit einem Waldpilzragout, welches den Duft des Waldes frisch auf den Teller bringt.

