

WILDe Zeiten!

Ein Streifzug durch das Beste der Endenburger Wälder
von Freitag 11. Oktober bis Sonntag 10. November 2024

“FELDSALAT VOM AUHOF“

*an Essig-Öldressing mit Speckkracherle
und feinen Croutons 7,90*

“HAUSGEMACHTE WILDBRATWURST“

*mit hausgemachter Wildsoße
und gebackenen Röstitalern *19,90*

“HAUSGEMACHTE WILDFRIKADELLE“

*mit Wildsoße, Wirsingrahmgemüse
und Kroketten 24,90*

“WILDSCHWEINHAX´N“

*mit feinem Speckrosenkohl
und krossen Bratkartoffeln 24,90*

“REHSCHNITZEL BADEN - BADEN“

*gefüllte Birne mit Preiselbeeren, feiner Rahmsauce,
Apfelrotkraut und Butterspätzle *34,90*

“OßWALD´S WILDERERTELLER“

*feine Medaillons vom Reh und Wildschein
mit Pfifferlingen & Champignons in Rahmsauce,
dazu hausgemachten Butterspätzle
und gefüllte Preiselbeerbirne *37,90*

“PFLUGWIRT´S REHSATTEL“

*Rosa gebratener Endenburger Rehrücken
ohne Knochen
mit feinen Pfifferlingen in Rahmsauce
dazu hausgemachten Butterspätzle
und gefüllte Preiselbeerbirne 41,90*

“REH- oder WILDSCHWEINPFEFFER- WIE ES DER JÄGER BRINGT“

*mit hausgemachten Butterspätzle
und Preiselbeeren *24,90*

“ WILD BURGER“

*200 g hausgemachte Wildfrikadelle mit
Priselbeeren, körniger Senfsauce, Blauschimmel-
käse, Zwiebeln dazu Röstiecken 20,90*

“PFLUGWIRTS HUBERTUSTELLER“

*Gschnetzeltes von Reh und Wildschwein mit
Champignons und Pfifferlingen in feiner Rahmsauce
und hausgemachten Spätzle* 26,90*

