

WILDe Zeiten!

Ein Streifzug durch das Beste der Endenburger Wälder
von Freitag 10. Oktober bis Sonntag 9. November 2025

“FELDSALAT VOM AUHOF“

an Essig-Öldressing mit Speckkracherle und feinen Croutons 8,90

“FELDSALAT VOM AUHOF“

an Granatapfeldressing mit hausgemachtem Wildschinken 15,90

“HAUSGEMACHTE WILDBRATWURST“

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

“ WILD BURGER“

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

“WILDSCHWEINHAX´N“

*mit feinem Speckrosenkohl
und Kartoffelkroketten 24,90*

“REHSCHNITZEL BADEN - BADEN“

*gefüllte Birne mit Preiselbeeren, feiner Rahmsauce,
Apfelrotkraut und Butterspätzle *37,90*

“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, Apfelrotkraut
dazu hausgemachten Butterspätzle
und gefüllte Preiselbeerbirne 42,90*

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

*mit hausgemachten Butterspätzle
und Preiselbeeren *26,90*

“PFLUGWIRTS HUBERTUSTELLER“

*Geschnetzeltes von Reh und Wildschwein mit
Champignons und Pfifferlingen in feiner Rahmsauce
und hausgemachten Spätzle* 28,90*

Vegi- Gericht

“Ofenkürbis“ mit Kartoffeln, Walnüssen und Honig 15,90

