

WILDe Zeiten im Pflug!

Ein kulinarischer Streifzug durch das Beste der Endenburger Wäldern.
von Freitag, 10. Oktober bis Sonntag, 09. November 2025

“Feldsalat vom Auhof“

*an Hausvinaigrette mit Croutons gerösteten
Sonnenblumen- und Kürbiskernen 8,90*



“Würziger Ofenkürbis“

mit Kartoffeln, Walnüssen und Honig 15,90

“Feldsalat vom Auhof“

*an Granatapfeldressing mit hausgemachtem
Wildschinken und Croutons 15,90*

“Wildschweinhax'n“

mit Speckrosenkohl und Kartoffelkroketten 24,90

“EndenBurger - WildBurger“

*200g hausgemachtes Wildpatty
mit Zwiebeln, Preiselbeeren, körniger Senfsoße,
Blauschimmelkäse und dazu Röstitaler 24,90*

“Hausgemachte Wildbratwurst“

*mit hausgemachter Wildsoße
und gebackenen Röstitaler 19,90*

“Pflugwirt's Hubertusteller“

*Geschnetzeltes vom Reh und Wildschein
mit Pfifferlingen und Champignons in Rahmsauce
und hausgemachten Butterspätzle 28,90*

“Reh- oder Wildschweinpfeffer“

*Wie es der Jäger bringt...
mit hausgemachten Butterspätzle
und Preiselbeeren 26,90*

“Oßwald's Wildererteller“

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

“Schnitzel vom Rehrücken“

*mit Pfifferlingen in feiner Rahmsauce,
Preiselbeer-Birne, Apfelrotkraut
und hausgemachten Butterspätzle 37,90*

“Pflugwirt's Rehsattel“

*Rosa gebratener “Endenburger Rehrücken“ an feinen Pfifferlingen in Rahmsauce
mit frischem Apfelrotkraut und hausgemachten Butterspätzle 42,90*

