Wilde Wochen im Weingasthof

Reh aus eigener Jagd und aus den Haßbergen

Geschnetzeltes vom Rehkitz 29,50

Champignons | Preiselbeer-Soße | Haselnußspätzle

Weinempfehlung: Volk. Ratsherr Schwarzriesling „feinherb“ 1/4 l 5,80

Rehbratwurst 23,80

Wildjus | Kürbis-Kartoffelpüree | Rosenkohl

Weinempfehlung: Volk. Ratsherr Schwarzriesling „ROSÉ“ trocken 1/4 l 5,80

Portion Geschmorte Rehkeule, 26,80

Rotweinsoße vom Blauen-Zweigelt | Blaukraut | Kartoffelklöße | Preiselbeeren

Weinempfehlung: Volk. Ratsherr Blauer Zweigelt Trocken. 1/4 l 6,80

Reh-Ragout 24,70

Sauerrahm-Wildsoße | Gebratene Serviertenknödel | Preiselbeeren

Weinempfehlung: Rotweincuvée „feinherb“ 1/4 l 5,80

Nachspeisen:

Vanilleeis | Kürbiskernöl | Kürbiskernkrokant 7,90

Eine große Kugel Wein-Eis vom 20er 5,90

Eine große Kugel Wein-Eis vom 20er 7,90

Auf Traubenragout

Zum Weindessert ein:

2020er alle Sorten *„heller Rotling“* **trocken** 0,25l 5,80

Alkohol:12,0 %vol. | Säure:6,3 g/L | Restzucker:6,8 g/L 0,10l 3,50