



Der Wild(e)Harz | Specialties of Venison

Wildkraftbrühe mit Pfannkuchen- und Gemüsestreifen
venison consommé with stripes of pancakes and vegetables
€ 3,60

Warmer Champignonsalat in Balsamicodressing, Baguette (vegetarisch)
warm salad of mushrooms in a balsamic dressing, served with baguette (vegetarian)
€ 8,20

„Duo aus dem Walde“ (vegetarisch)
Champignons in Sahnesoße und gebratene Austernpilze, dazu Röstitaler
„Duo out of the Woods“ (vegetarian)
mushrooms in a cream sauce and fried chanterelles, accompanied by fried potato cakes
€ 10,50

Wildschweinrollbraten mit Waldpilzsoße, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße
rolled roast of venison with a sauce of wild mushrooms,
accompanied by red cabbage with apples and potato dumplings
€ 14,50

Wildgulasch (Reh, Hirsch) in Wacholdersoße, Preiselbeeren, Minibirnen, Butterspätzle
venison goulash in a juniper sauce,
accompanied by lingonberries, mini pears and buttered Spätzle
€ 14,90

Geschnetzeltes vom Wildschwein mit Champignons in Preiselbeersoße, Röstitaler
meat of wild boar cut into strips in a lingonberry sauce with mushrooms,
accompanied by fried potato cakes
€ 17,20

Medaillons vom Hirschrücken, gegrillt,
mit Pfifferlingen in Rahmsoße, Bohnenbündchen und Kartoffelkroketten
saddle of venison medaillons with chanterelles in a cream sauce,
accompanied by bunches of green beans and potato croquettes
€ 19,50