## Wildwoche



frische Pilze, Preiselbeeren,

Butterspätzle, Salate" .....

in der Krone Mittelberg. Mit einer reichhaltigen Wild-Spezialitätenkarte aus der Region und der ganzen Welt. PLUS täglich wechselndes Tagesgericht.



## Jetzt Donnerstag Ruhetag

Euro 19,90

Euro 21,90

Euro 21,90

Euro 21,90

| Freitag, 27. Oktober                          | "Geschmorte Hasenkeule in Orangensoße hausgemachte schwäbische Spätzle, Karotten-Sellerie-Apfelsalat" | Euro 19,90 | Montag, 06. November Dienstag, 07. November    | <b>"Saftgulasch vom Wildschwein</b> aus der Rotweinbeize, Preiselbeeren, Bergkäse - Serviettenknödel, Tomatensalat" |  |
|---|---|------------|--|---|--|
| Samstag, 28. Oktober                          | "Rehschäuferl auf Bayrisch Kraut gebackene Brezentorte"   | Euro 19,90 | Mittwoch, 08. November                         | "Mufflonkeule geschmort in<br>Schlehen - Sahne - Soße<br>Apfelblaukraut, Kartoffelknödel"                           |  |
| Sonntag, 29. Oktober                          | "Geschmorte Elchkeule in Preiselbeersoße Mandelbroccoli, gebratene Kartoffelschupfnudeln"             | Euro 22,90 | Freitag, 10. November<br>Samstag. 11. November | "Rehragout nach Großmutters Art in pikant-saurer Soße, Preiselbeeren, Semmelknödel, Rote Beetesalat"                |  |
| Montag, 30. Oktober<br>Dienstag, 31. Oktober  | "Roulade vom Allgäuer Hirsch Quittengelee, Ragout von frischen Champignons und Kürbispüree"           | Euro 22,90 | Sonntag, 12. November                          | "Geschmorte Gamskeule mit<br>Speckpfifferlingen<br>in Johannisbeer-Sauerrahmsoße, Butterspätzle,                    |  |
| Mittwoch, 01. November                        | "Geschmortes Ragout vom Feldhasen,<br>in Preiselbeersoße gebratene Pilzknödel,<br>Salate"             | Euro 18,90 |  | Feldsalat im Walnussdressing"   |  |
| Freitag, 03. November<br>Samstag, 04 November | "Gebackene Elchmedaillons in der<br>Haselnusskruste auf Kürbisragout,<br>Kartoffelkroketten"          | Euro 23,90 |  | Unsere Empfehlung<br>"Primitivo Salerto" San Doneci - trocken -   |  |
| Sonntag, 05. November                         | "Hirschkeule in der Sauerrahmsoße   |            |  |   |  |

Euro 19,90



Euro 6,70 0,2510,751 Euro 19,90







| <b>"Überbackene Gamsnüsschen</b> in Sauce Bernaise, Kartoffelkroketten, Feldsalat im Walnussdressing"   | Euro 33,90 |
|---|------------|
| "Rosa gebratene Lende vom Rehrücken<br>auf Sauerrahmsoße, hausgemachter Pilzstrudel<br>und herbstliche Blattsalat"  | Euro 33,90 |
| "Rosa gebratenes Wildhasenfilet<br>auf Hagebutten-Sahnesoße, Mandelbroccoli,<br>Kartoffelgnocchi"   | Euro 33,90 |
| "Hirschgulasch mit frischen Waldpilzen<br>gebackene Brezentorte, Endiviensalat"   | Euro 19,90 |
| "Wilderertopf Medaillons vom Hirsch, Hasen, Reh und Wildschweinkotelett, Sauerrahmsoße,, Preiselbeer-Rotweinbirne, hausgemachte Butterspätzle, frische Pilze" | Euro 33,90 |
| "Rotebeete Gnocchi in Wildhacksoße<br>herbstliche Blattsalate"  | Euro 15,90 |

| <b>"Mufflon</b> am Stück gebratene Wildschafkeule auf Brombeesoße, Quittenpüree"   | Euro 29,90 |
|--|------------|
| "Gebratene Fasanenbrüste<br>auf Wacholdersoße, Ananas-Sauerkraut, Kartoffelschnee"   | Euro 21,90 |
| "Natur gebratenes Kotelett vom Wildschwein mit Kräuterbutter, Kürbisragout, Kartoffelplätzchen"  | Euro 22,90 |
| <b>"Farmerspieß</b><br>Wildschweinkotelett, Mufflon-Medaillons und Fasanenbrust<br>auf Steinpilz-Sahneragout, Kürbiskern-Rösti,<br>Karotten - Sellerie - Apfelsalat" | Euro 33,90 |

## Am 11.11.2023, sonntags und auf Vorbestellung Enten- und Gänsebraten

Kartoffelknödel, Blaukraut, Kastanien und Rosenkohlröschen"

| 1/4 Gans            | Euro 32,50 |
|---------------------|------------|
| kleine Portion Gans | Euro 28,50 |
| 1/2 Ente            | Euro 28,50 |
| 1/4 Ente            | Euro 24,50 |

