



## **Alles rund ums Reh**

**Aus eigener Jagd unseres Metzgers Rachele**

**Rehschaumsuppe  
mit Morcheln und Croutons**  
9,80

**Rehschnitzel mit Bratkartoffeln  
Preiselbeeren und Zitrone**  
27,20

**Rehrücken „Baden- Baden“  
Wacholderrahmsauce  
Speckrosenkohl, Preiselbeerbirne  
und Walnussspätzle**  
32,80

**Rehragout  
Preiselbeersauce  
Schupfnudeln**  
24,20

Wir verarbeiten unser Wild im wahrsten Sinne von Kopf bis Fuß.

Wir kaufen keine „Massenware“ zu, um die Verfügbarkeit zu gewährleisten. Bitte haben Sie Verständnis, wenn die Gerichte nur in begrenzter Stückzahl vorhanden sind.