

# Wild Buffet am 11.10.2025

\*\*\*\*\*

## Büffet

### Wild Creme- Suppe

\*\*\*

\*Confit von der Grau Gans,

\* Navarin vom Muffel,

\* Bobotie vom Wild  
„ Afrikanisches Gericht“,

\*Wildbraten vom Schwein,

\* Wildbraten vom Hirsch

\*Wildschwein Haxe,

\*Reh Schäufelchen.

### Beilagen:

Handgeschabte Spätzle,  
Kroketten,  
Speckknödel,  
Gemischte Gemüse Pfanne,  
Waldpilze in Rahm  
und  
Blattsalate  
mit unserem Hausdressing.

Pro Person 43,00 €

(\*Speisenauswahl unter Vorbehalt, da wir immer frisches Wild bekommen.)

## Wein Empfehlungen oder schauen Sie in unsere Weinkarte

### Franken

**2022 Spätburgunder, trocken,**

**Weingut Stich, Bürgstadt**

0,25 l 8,70 € 0,75 Fl. 25,00 €

**2018 Schwarzriesling**

**Weingut Stich, Bürgstadt**

0,25 l 9,50 € 0,75 Fl. 28,00 €

**2019 Spätburgunder, Spätlese, trocken,**

**Weingut Gebr. Geiger Jun.**

**leicht im Barrique**

0,75 Fl. 32,00 €

### Rheinhessen

**2022 Cabernet Sauvignon & Merlot**

**Weingut Menger „Landpartie“**

0,25 l 9,00 € 0,75 Fl. 26,00 €

### Rheingau

**2022 Spätburgunder- „Rose“ trocken**

**Weingut Künstler**

0,25 l 6,80 €

0,75 Fl. 19,50 €

**2019/21 Spätburgunder Tradition**

**trocken**

**Weingut Künstler**

0,75 Fl. 38,00 €