



WILDWOCHE

vom heimischen Wild,
gekocht nach
„Oma´s Rezept“

18.-26. November 2023

SUPPEN

LEBERSPÄTZLESUPPE

HOPFENZUPFER'S LEIBGERICHT

Nudelsuppe mit deftiger Rindfleischportion

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

KINDER-SCHNITZEL-HIT

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites & Ketchup

RAHMSCHNITZELCHEN

Rahmschnitzel mit Spätzle & Gemüse

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE MIT RAHMSOSSE

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE MIT JÄGERSOSSE

PORTION POMMES MIT KETCHUP

WILD

REHSTEAK

*mit Champignons, Brotknödel,
hausgemachten Spätzle & gem. Salat,
garniert mit gefüllter Preiselbeer-Birne &
Trauben, Sahnehäubchen m. gerösteten
Haselnüssen*

REHBRATEN

*in Champignonsoße mit Brotknödel,
hausgemachten Spätzle & gem. Salat,
garniert mit gefüllter Preiselbeer-Birne*

REHRAGOUT

*mit hausgemachten Spätzle,
Preiselbeeren & Sahne*

WILDERERPFANNE

*Rehgeschnetzeltes mit hausgemachten
Spätzle, Preiselbeeren & gem. Salat*

WILD

HIRSCHGULASCH

*mit hausgemachten Spätzle & gem. Salat,
garniert mit gefüllter Preiselbeer-Birne*

WILDSCHWEINBRATEN

*mit Blaukraut, Brotknödel
& gem. Salat, garniert mit Apfelscheiben
& Preiselbeeren*

VOM SCHWEIN

JÄGERSCHNITZEL

mit frischen Champignons, hausgemachten Spätzle, Pommes Frites, Gemüse & gem. Salat

RAHMSCHNITZEL

mit hausgemachten Spätzle, Gemüse & gem. Salat

PANIERTES SCHNITZEL

mit Pommes Frites & gem. Salat

TELLERSCHNITZEL

mit Brot

AUS DER SCHWÄBISCHEN KÜCHE

KÄSSPÄTZLE

mit Röstzwiebeln & gem. Salat

SALAT & ALLERLEI

SALATPLATTE MIT PANIERTEN CHAMPIGNONS

1/2 HÄHNCHEN MIT BROT

(Bestellung nur paarweise, Dauer mind. 30 min.)

VOM SCHÖREHOF-RIND

AUS EIGENER AUZUCHT

SUDHAUSPFANNE

Zwiebelfleisch mit Kässpätzle & gem. Salat

LEBERKÄSE VOM SCHÖRHOF-RIND

mit Senf und Brot

BRAUMEISTERGEHEIMNIS^{3,4}

*Rinderhüfte in Rahmsosse mit Steakpfeffer,
hausgemachten Spätzle, Gemüse und gem. Salat*

MITTAGS DURCHGEHEND

HOPFENZUPFER'S LEIBGERICHT

Nudelsuppe mit deftiger Rindfleischportion

LEBERKÄSE VOM SCHÖREHOF-RIND

mit Senf und Brot

REHRAGOUT

*mit hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren
& Sahne*