



Genuss Jagd

Wild-Wochen

05.11.2025-30.11.2025

Herbstliche Blattsalate 14,50 €
mit gebackenem Ziegenkäse, Walnüssen,
Feigen-Senf-Dressing und Fährhausbrot

Abgeschmolzene Bier-Brezn Suppe 6,10 €
Rinderkraftbrühe mit Brezn-Croutons

Wildschweinkeule mit Waldpilzsoße 19,50 €
dazu Kroketten und Rosenkohl

Hirschroulade 26,50 €
gefüllt mit Speck, Champignons und Preiselbeeren.
Dazu reichen wir Senf, Serviettenknödel und Rahmwirsing

Hirschgulasch mit Birne und Preiselbeeren 23,50 €
dazu Apfelrotkohl und Butterspätzle

„Der wilde Grohnder“ 18,50 €
200g Wildschweinburger, Rotkohlsalat, Birnen-Chili-Chutney,
Camembert, Preiselbeeren und Barbecue-Soße

+ Pommes 2,30 €

Bayrisch Creme 5,90 €
mit Kirschragout



Herbst / Winter

Grünkohlschmaus

saftiger Grünkohl mit Bauchfleisch,
Bregenwurst und Salzkartoffeln

18,50 €

Halbe Bauernente

Ente mit Apfelrotkraut und Kartoffelknödeln

28,50 €

Gänsekeule aus dem Ofen

dazu Rosenkohl und Spätzle

28,00 €



Eine ganze Gans für 4 Personen

mit Klößen, Rotkohl, Rosenkohl und Spätzle

155,00 €

- Wir bitten um Vorbestellung (mind. 48h)