

# *Fein-Wild - Dining*

## **Menü-Vorspeise**

*Geschmelzte Wildmaultasche  
wilder Broccoli / Rosmarinschaum*

\*\*\*

## **Menü-Hauptspeise**

*Hirschrücken in der Wachholderbutter & Sauerbraten aus der Hirschkeule  
Schwarzwurzel / Haselnuss / Waldkräuterwaffeln*

\*\*\*

## **Menü-Nachspeise**

*Feldkürbiseis / Kaffeetrüffel / Sanddornsorbet / Dörrbeeren / Topinambur*

## **100% Schwäbisch**

*Selbstverständlich servieren wir auch für unsere Menüs  
seit über 20 Jahren ausschließlich Zutaten aus dem Ländle!*

*Gaumenfreude / Vorspeise / Hauptspeise / Nachspeise 85 €*

## **Unsere Weinempfehlung**

*Rotwein – WG73 – Weingut Hirsch – 0,75l  
Weisswein – WG4 – Herzog von Württemberg – 0,75l  
Alkoholfrei – WG183 – 33 Grad – 0,75l*