

# Wildsaison im EL PASO



- |     |  |              |
|-----|--|--------------|
| 411 | <b>Wildragout „Jäger Art“</b><br>mit Butterspätzle   | <b>16,50</b> |
| 412 | <b>Wildschweinrückensteak</b><br>in Waldpilzsauce, dazu Rotkohl<br>und Krokette  | <b>26,50</b> |
| 413 | <b>Hirschrückensteak „Grand Veneur“</b><br>in Wacholderrahmsauce, mit bayerischen Waldpfefflingen,<br>dazu Krokette und mit Preiselbeeren gefüllte Williamsbirne | <b>28,50</b> |
| 414 | <b>Hirschfilet-Medaillons</b><br>in Wacholderrahmsauce, mit bayerischen Waldpfefflingen,<br>dazu Krokette und mit Preiselbeeren gefüllte Williamsbirne           | <b>32,50</b> |

## Unsere Weinempfehlung zum Wild

**VRANAC Spitzen-Wein aus Montenegro** **17,50**