

14. NOVEMBER



Kreuzig



HIRSCHGARTEN KIR ROYAL

MIT CHAMPAGNER LAURENT-PERRIER LACUVÉE

Aperitiv

EXKLUSIVES
JAGDMENÜ IN DER
WILDERER HÜTT'N

AB 18.30 UHR
MENÜBEGINN 19 UHR

159 € Pro Person
inkl Weinbegleitung je 0,1 l

Reservieren mit #Wildmenü

Dickung

REH & WALDPILZE

GEBEIZT MIT FICHTE UND TANNE
BROMBEEREN | WILDKRÄUTER

ALS ESSENZ | GERÖSTET | TANNENHOLZ



ROBERT WEIL, RIESLING KIEDRICHBERG, GROSSES GEWÄCHS

Ufer

BACHSAIBLING

LEICHT GERÄUCHERT

BRUNNENKRESSE | WASSERKASTANIE

& BÖHMISCHER FASAN

ROSINEN | GETREIDE | SAUERAMPFER



GRÜNER VELTLINER
F.X. PICHLER DÜRNSTEIN



SAVIGNY-LÉS-BEAUNE, CHARDONNAY
PREMIER CRU, FRANKREICH

Feld & Anblick am Ansitz

SCHWARZWILD

48 STUNDEN GEGART

KASTANIE | FALLOBST | ZWIEBELSCHALE

DAMWILD BRIOCHE | BOUDIN NOIR

SCHWARZER TRÜFFEL

ESSENZ | BUCHECKERN



TERRA DE MONTEVERRO,
BORDEAUX BLEND, ITALIEN



BEAUCASTEL, CHATEAUNEUF DU PAPE,
PERRIN, FRANKREICH

Der erste Frost

SANDDORN | DOUGLASIE | DUNKLE SCHOKOLADE



ROTER PORTWEIN, 5 cl



KÖNIGLICHER
HIRSCHGARTEN



Tel. +49 89 179 99 119 | restaurant@hirschgarten.de | www.hirschgarten.de