

# Wild in den Herbst

## Suppe

### Geflügelessenz

*mit Gemüse, Eierstich und Geflügelfleisch 8,90 €*

## Hauptgerichte

### Rindersaftgulasch

*mit gebratenen Wald & Wiesenpilzen dazu gemischte Knödel mit Bröselbutter 23,90€*

### Gesottenes Rindfleisch

*mit frischer Meerrettichsauce, buntem Gemüse und Kartoffelsahnepüree 24,90€*

### Sous Vide gegarte Kikok Maispoularde

*auf Hokkaidokürbis Ravioli mit Cherrytomate und Parmesan 26,90€*

### Geschnetzeltes vom heimischen Wild

*in Preiselbeerrahm und gebratenen Wald & Wiesenpilzen dazu Kartoffelrösti 24,90 €*

### Brasato vom heimischen Hirsch

*in eigener Sauce, auf Butterspätzle dazu Speck Rosenkohl eine Preiselbeerbirne  
26,90 €*

### Brust oder Keule von der Martinsgans

*mit Zwergorangenjus, Balsamico-Rotkohl, Maronen und gemischten Klößen mit  
Bröselbutter 32,90 €*

## Dessert

### Ofenfrischer Bratapfel

*mit Bourbon- Vanillesoße und Beeren 8,90 €*

**JETZT BESTELLEN**  
[info@hotelbergmann.de](mailto:info@hotelbergmann.de)



**Haus Bergmann**