



Genusswochen der Staufner Küche „Wald & Wild“



05. Oktober – 08. November

Was der Wald uns gibt: Frisches Wild aus eigener Jagd, vom Chef selbst erlegt und mit voller Wertschätzung komplett verwertet.

Da wir ausschließlich frische Jagdware verarbeiten, bieten wir Ihnen täglich wechselnde Gerichte von Rot-, Gams- oder Rehwild je nach Verfügbarkeit an.

Fragen Sie einfach unseren Service oder direkt in der Küche nach den heutigen Tagesempfehlungen!

Beispielgerichte:

Heimischer Rehbraten | In Zweigeltsoße, serviert mit traditionellem Apfelblaukraut, hausgemachten Butterspätzle und Wildpreiselbeeren

Gebratenes Gamsnüsschen | An einer Rotweinreduktion, begleitet von Apfelblaukraut und feinen Haselnussespätzle

Geschmortes Hirschgulasch | Dazu frischer Brokkoli und hausgemachte Semmelknödel

Außerdem weitere Spezialitäten wie:

Saftiger Gamsbraten, feines Gamsragout, frische Hirsch- oder Rehleber

Guten Appetit!