



RESTAURANT

SCHLOSS KRESSBACH

Heute schon gewildert?

Aperitif-Empfehlung von unserem Küchenchef

Cranberry Orangen Spritz

(Sekt, Cointreau, Rosmarin, Cranberry, Orange und Eis)

6,00 € / 0,1l

Vorspeise

Feldsalat mit Preiselbeervinaigrette, Kräutersaitlinge und Hirschfiletwürfel

9,00 €

Suppen

Wildsuppe mit Hirschwürfel und Ginsahne

6,90 €

Hauptgänge

Gegrilltes **Hirschfilet** und Kräutersaitlinge auf Quittenglace

Romanescoröschen und Haselnuss-Spätzle

24,50 €

Wildschweinbratwurst Apfelrotkraut, geschmelzte Kartoffelknödel

12,50 €

Rehragout mit frischen Pilzen und handgemachte Spätzle

19,80 €

Geschmorte **Hasenkeule** Calvados-Preiselbeerrahm,
Apfelwürfel und Schupfnudeln

21,00 €

Hirschbraten mit frischen Pilzen, Spätzle und Kroketten

18,90 €

Weinempfehlung von Bernd Bauer

aus Frankreich / Bordeaux

6,50 € / 0,2l

NEIPPERG – COLLECTION, Bordeaux rouge AC.

24,00 € / 0,75l

Klassische Bordeaux-Cuvée aus 75%Merlot und 25% Cabernet Sauvignon. Duft von reifen Pflaumen, kombiniert mit einer würzig-mineralischen Note Am Gaumen überzeugt er mit Tiefe und Struktur, dabei ist er nicht zu üppig, sondern wunderschön ausgewogen am Gaumen, feine Nachhaltigkeit

aus Italien / Umbrien

6,00 € / 0,2 l

MORONETO Rosso, Umbria DOC.Castello Magione / Lago Trasimeno

22,00 € / 0,75l

Die Rebsorten Sangiovese, Pinot Nero und Merlot bilden diese harmonische Cuvée. Die Sorten werden separat vinifiziert und dann in Barriquefässer ausgebaut. Im Duft viel rote Früchte mit würzigen Noten. Am Gaumen samtig – vollmundig. Milde Tannine, fruchtiges Finale