



Suppen

Wildkraftbrühe, Leberklößchen	9
Geflügel - Cremesuppe mit Einlage	10
Lachsrahmsuppe mit Einlage	10
Karottensuppe	9
Champagnersüppchen	11
Minestrone	9

Vorspeisen

Wildkräutersalat, Hähnchenleber, Apfel, Himbeer - Balsamico - Dressing	15
Jakobsmuschel, Sauce Bernaise	16
Ziegenkäse unter einer Nusskruste	13

Hauptgerichte Fleisch & Fisch

Schweinelende im Speckmantel saisonales Gemüse, Knöpfele	31
Kalbs Ossobuco Rotweinsauce, Speckbohnen, Südkartoffelpüree	33
Braten vom Tauruswild Preiselbeersauce, Rotkohl, Kartoffelklößchen	27
Lammrücken unter einer Kräuterkruste Portweinsauce, Karottenzwiebeln, Macaire Kartoffeln	36
Tranche vom Rinderfilet Sauce Bordelaise, junges Gemüse, Kartoffelgratin	36
Thunfischsteak im Sesammantel Balsamicosauce, Ratatouille, Drillingskartoffeln	33
Zanderfilet Dillsauce, gegrillte Tomaten, Safranrisotto	31
Lachskotelette Rieslingsauce, Zucchini, Reistimbäl	31



Hauptgerichte - vegetarisch & vegan

Gebackene grüne Linsen mit Gemüse 17

dazu Gorgonzola, Curry

Gefüllte Tortilla, Sauerrahm 16

Gegrillte Schapfnudeln 16

dazu buntes Gemüse, Avocado Dip

*** Unsere Menükomponenten können Sie frei kombinieren. Gerne lassen Sie uns Ihre Wünsche zukommen - in einem persönlichem Gespräch im Vorfeld zu Ihrer Veranstaltung empfehlen wir Ihnen zusätzlich auch saisonale Angebote je nach Jahreszeit (zB Spargel, Bärlauch im Frühjahr, Erdbeeren / Pfifferlinge im Sommer, Steirergerichte im Herbst...)*

Wir freuen uns über Ihre Anfragen und freuen uns, Sie bald mit Ihrer Gesellschaft bei uns begrüßen zu dürfen!

Mit freundlicher Empfehlung,

Ihr Team vom Jagdschloss

rund um Ursula Klaus - Müller

Desserts

Zitronentartelette 12

Waldbeercrumble 11

Exotischer Obstsalat, Sorbet 11

Schokoladensoufflé 9

Apfelbeignets 9

Sorbet im Sektbad 12

Dessertvariation *Jagdschloss Niederwald* 14