



Wildwochen 2024

Vorspeisen

**Cremesuppe vom heimischen Wild mit
Pilztaschen**

6,00 Euro

Consommé von der Hafermastgans mit Maronen

6,00 Euro

Zwiebelsuppe mit Croutons und Käse überbacken

5,50 Euro

**Gebratene Gänseleber an Feldsalat in
Hausdressing und gerösteten Walnüssen**

7,50 Euro

Hauptgänge Wild

**Wildragout in herzhafter Rotweinsoße mit Rotkohl
und Kartoffelknödel**

21,00 Euro

**Kohlroulade vom Wild mit gebratenen Pilzen und
Kartoffeln**

19,00 Euro

**Medaillons vom Reh mit Pilzen, Rotkohl und
hausgemachten Spätzle**

24,50 Euro

**Rehrücken unter der Kräuterkruste an Wild Jus
mit Pilzen und Spätzle**

26,00 Euro

Salatteller „Försterin“

**Gebraten Streifen vom Reh in einer Preiselbeer-
Rotwein Soße an großem Blattsalat in
Hausdressing**

22,00 Euro

**Knuspriger Gänsebraten an viel Soße mit Rotkohl
und Kartoffelknödel**

23,50 Euro

Meyershof Klassiker

**Cordon Bleu vom Landschwein gefüllt mit
Schinken und Käse, Beilagen Salat und Pommes**

19,00 Euro

**Knusprig gebratenes Schweineschnitzel mit
Beilagen Salat, Preiselbeeren und Pommes**

18,00 Euro

Jägerschnitzel mit Pommes und Salat

19,00 Euro

Panierter Kabeljau auf Rahmspinat und Kartoffeln

21,00 Euro

**Hausgemachte Kürbisknödel auf roter Beete mit
Ziegenkäse überbacken**

19,00 Euro

Dessert

**Crème Brûlée mit braunem Zucker flambiert und
Pistazien Eis**

7,00 Euro

Coup Dänemark

**3 Bällchen Vanilleeis mit Sahne und
Schokoladen Soße**

5,50 Euro

**Mousse au Chocolat an Vanille Soße und
Rote Grütze**

6,00 Euro