

Wildgerichte

Alle Wildgerichte werden mit Beilagesalat serviert.

Wildbraten

180 *Asado de Cerdo* (Wildschweinbraten)

Wildschweinbraten mit hausgemachtem Rotkohl und Butterkartoffeln, dazu eine ½ Birne mit Preiselbeeren

181 *Asado de Ciervo* (Hirschbraten)

Hirschbraten mit hausgemachtem Rotkohl und Butterkartoffeln, dazu eine ½ Birne mit Preiselbeeren

182 *Asado de Corzo* (Rehbraten)

Rehbraten mit hausgemachtem Rotkohl und Butterkartoffeln, dazu eine ½ Birne mit Preiselbeeren

Wild

183 *Wildkaninchen Argentino*

Wildkaninchenkeule, geschmort, mit Pfifferlingen, Knoblauch Zwiebeln und Kräutern, im Ofen gebacken; Beilage: Butterkartoffeln (F)

184 *Wildplatte*

Hirsch-, Känguruh- und Wildschwein-Steak gegrillt, auf gebratenen Pfifferlingen mit Zwiebeln, Knoblauch und Räucherspeck in Wildrahm-Rotweinsauce serviert; dazu Kartoffeln und Brokkoli (F)

185 *Canguro a la Canterelle*

gegrilltes Känguruhsteak mit geräuchertem Speck, Pfifferlingen, frischen Champignons und Zwiebeln in Kräutersauce, dazu Reis (F)