

*Herzlich Wil(d)kommen!*

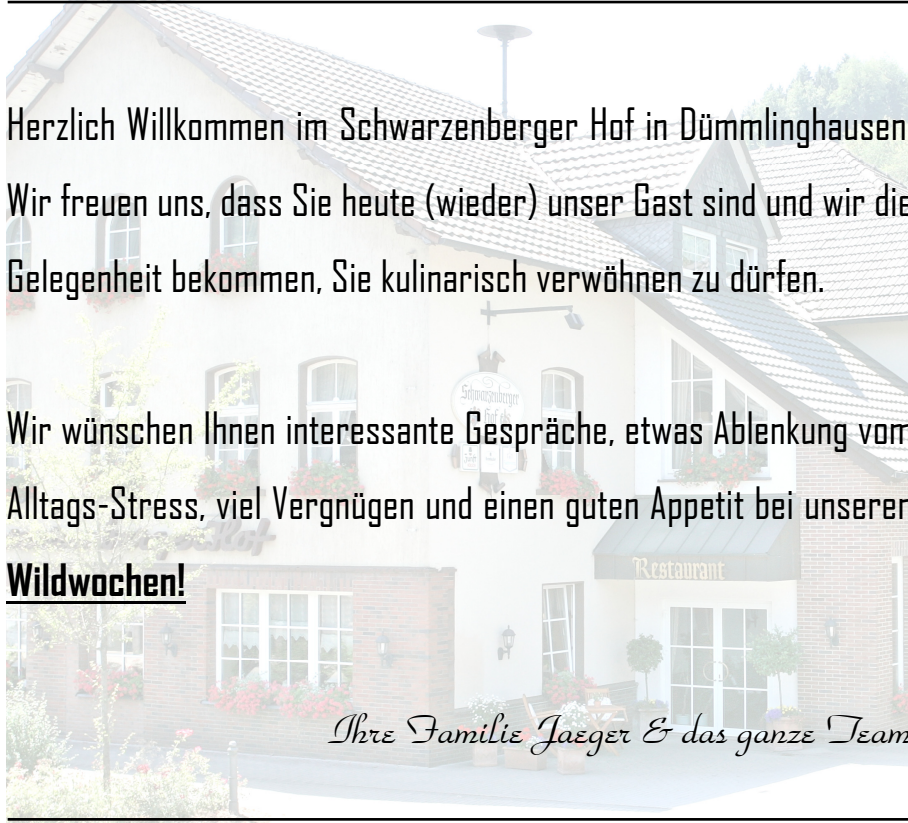
---

Herzlich Willkommen im Schwarzenberger Hof in Dümmlinghausen.  
Wir freuen uns, dass Sie heute (wieder) unser Gast sind und wir die  
Gelegenheit bekommen, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Wir wünschen Ihnen interessante Gespräche, etwas Ablenkung vom  
Alltags-Stress, viel Vergnügen und einen guten Appetit bei unseren  
**Wildwochen!**

*Ihre Familie Jaeger & das ganze Team*

---



## APERITIF-EMPFEHLUNGEN

€

**Haus-Aperitif:** Riesling Sekt mit Maracuja-Chili-Likör 4,40

**Saison-Empfehlung:** Aperol Sprizz – Sekt mit Aperol und Orange 4,90

## BIER-EMPFEHLUNG

€



### Hacker-Pschorr Oktoberfest Märzen

goldfarbenes, untergäriges, typisch bayerisches Spezialbier mittelhoch vergoren (5,8% Vol.), malzaromatisch im Geschmack, sehr milde Bittere

Maß 1,0L 7,90€ 0,5L 4,40 **0,25L 2,20€** Probierschluck 0,1L 1,00€



## WEINE

€


					<u>Glas 0,1L</u>	<u>Krug 0,2L</u>	<u>½ Liter</u>
<b>weiss</b>	Grauburgunder	trocken	Weinhaus Heger	Baden	2,90	5,40	12,80
	Riesling	trocken	Weingut Rosch	Mosel	2,30	4,40	10,50
	Rosé Saigner	trocken	Weingut Schneider	Pfalz	3,10	5,90	13,90
<b>rot</b>	Spätburgunder	trocken	Weinhaus Heger	Baden	2,90	5,60	13,30
	Ursprung	trocken	Weingut Schneider	Pfalz	3,60	6,80	16,20
	Dornfelder	trocken	Wein Lenz	Rheinessen	2,30	4,50	10,70

**Flaschenweine, sowie halbtrockene Weine finden Sie in unserer Weinkarte**

## VORSPEISEN

---


€

Geräucherter Hirsch- und Wildschweinschinken an Herbstsalaten und Melone		8,80
Kaninchenfilet mit gratiniertem Ziegenfrischkäse und karamellisierten Pflaumen		9,80
Drei geschälte Garnelen im Marmorspeck gebraten auf Gemüsestroh mit Brot-Knoblauch-Dip		10,40
Warmer Ziegenkäse im Zucchini-mantel mit karamellisierten Feigen und Salatrose		9,90

## SUPPEN

---

€

Wildconsommé - Klare Kraftbrühe vom Wild mit Steinpilzravioli		6,10 / klein 4,90
Esskastanien-Samtsuppe mit in Rosmarin gebratenem Hasenrückenfilet		6,40 / klein 5,10
Kürbissuppe (vegetarisch) vom Hokaido-Kürbis mit steirischem Kürbiskernöl		5,80 / klein 4,70
Bergische Kartoffelsuppe mit gebratener Blutwurstscheibe		5,20 / klein 4,10

# ACHTUNG WILD!

€

Kaninchenrückenfilet in Estragon-Senfsauce mit Rosenkohl und Sauerrahm-Kartoffelpüree	18,90
Hasenrückenfilet mit Portweinsauce dazu Rosenkohl und Kroketten	24,80
Das feinste vorm Rehbock an Wildpfeffersauce, gebratenen Pilzen und Kartoffelkrapfen	26,70
Rotkohl-Wildroulade - feines Wildbrät im Rotkohlblatt auf Sauerrahm-Kartoffelpüree	14,90
Wildschweinbraten an Wacholder-Rahmsauce mit Rosenkohl und Serviettenknödeln	19,60
Wildragout von Reh und Hirsch mit Serviettklößen und Rotkohl	19,80
Perlhuhn-Brust auf Lauchgemüse, Weinschaumsauce und Kartoffelschnee	18,80



---

Oberbergische Forellenfilets in Butter gebraten dazu Bratlinge ( <i>kleine Kartoffeln mit Schale</i> ) und Salat	17,90
Isländisches Schollenfilet mit ausgelassenem Speck und warmem Kartoffelsalat	21,90

## HAUPTGERICHTE

---

Putenbrust mit Currysauce, Reis und Salat	16,90
Lammrücken im Kräutermantel gebraten dazu Speckbohnen und Kartoffelgratin	25,90
Schweinefilets mit Rahmsauce und frischen gebratenen Pilzen, Kroketten und Salat	18,80
Bandnudeln mit Gemüsewürfeln, Pesto, Olivenöl und Schafskäse überbacken	10,50
Rumpsteak vom argentinischen Angus-Rind mit dunkler kräftiger Pfeffersauce, Pommes frites und Salat	24,80
oder mit Kräuterbutter, Kroketten und Speckbohnen	23,70
Salat mit Pute Blattsalate in Vinaigrette, gebratene Putenbrust in milder Chilibeize, Melone und Baguette	11,50
Original Wiener Kalbsschnitzel mit Originalgarnitur (Sardelle+Kapern), Pommes frites und Salat	18,90
	vom Schwein 11,40

## MENÜ DES MONATS

LASSEN SIE SICH VON UNS KULINARISCH DURCH DIE AKTUELLE SAISON (VER-)FÜHREN – AUF WUNSCH GERNE MIT WEINBEGLEITUNG

---

€

Feine Scheiben von rohem Seeteufel und Lachs an Zitronen-Olivenöl-Marinade und Kräutersalat  
Frischer und lebendiger Riesling mit animierender Mineralität und feiner Frucht / Weingut Rosch, Leiwen Mosel 10cl

Lammrücken im Kräutermantel gebraten dazu Speckbohnen und Kartoffelgratin  
URSPRUNG - kräftige Rotweincuvée (Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser & Cabernet Mito) / Weingut Schneider, Ellerstadt, Pfalz 15cl

Parfait von Pflaumen mit frischen Pflaumenstreifen, -Sauce und Zucker-Krokant  
Banyuls – edelsüßer roter Dessertsüdwein 4cl

**Menü 35,60€ / Weinreise 9,90€**

## SPEZIALITÄT VOM SCHWARZEN SCHWEIN

- DIE SCHWARZFUßSAUEN AUS DEN PYRENÄEN -

---

€

Rückensteak vom spanischen „Ibaiona“ an Oliven-Tapenade, Zucchini-Scheiben und Pesto-Nudeln 22,50



Freilaufende Pyrenäen-Schwarzfußschweine  
Aufzucht: max. 25 Tiere pro Hektar und max. 450 Tiere pro Halter  
Futter: Getreide, Kastanien, Eicheln, Oliven  
Geschmack: feinwürzig, nussig, voll / sehr gute Fettausprägung

