

WILDWOCHE

gekocht nach
„Oma´s Rezept“

14.-22. November 2026

SUPPEN

LEBERSPÄTZLESUPPE

HOPFENZUPFER'S LEIBGERICHT
Nudelsuppe mit deftiger Rindfleischportion

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

KINDER-SCHNITZEL-HIT
Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites & Ketchup

RAHMSCHNITZELCHEN
Rahmschnitzel mit Spätzle & Gemüse

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE MIT RAHMSOSSE

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE MIT JÄGERSOSSE

PORTION POMMES MIT KETCHUP

WILD

REHSTEAK
mit Champignons, Brotknödel &
hausgemachten Spätzle
garniert mit gefüllter Preiselbeer-Birne &
Trauben, Sahnehäubchen m. Walnüssen

REHBRATEN
in Champignonsoße mit Brotknödel &
hausgemachten Spätzle
garniert mit gefüllter Preiselbeer-Birne

REHRAGOUT
mit hausgemachten Spätzle,
Preiselbeeren & Sahne

WILDERERPFANNE
Rehgeschnetzeltes mit hausgemachten
Spätzle & Preiselbeeren

(Von Rehen aus den heimischen Wäldern)

WILD

HIRSCHGULASCH
mit hausgemachten Spätzle,
garniert mit gefüllter Preiselbeer-Birne

WILDSCHWEINBRATEN
mit Blaukraut, Brotknödel,
garniert mit Apfelscheiben & Preiselbeeren

VOM SCHWEIN

JÄGERSCHNITZEL
mit frischen Champignons, hausgemachten Spätzle, Pommes Frites & saisonalem Gemüse

RAHMSCHNITZEL
mit hausgemachten Spätzle & saisonalem Gemüse

PANIERTES SCHNITZEL
mit Pommes Frites

TELLERSCHNITZEL
mit Brot

AUS DER SCHWÄBISCHEN KÜCHE

KÄSSPÄTZLE
mit Röstzwiebeln & gem. Salat

SALAT & ALLERLEI

SALATPLATTE MIT PANIERTEN CHAMPIGNONS

½ HÄHNCHEN MIT BROT
(Bestellung nur paarweise, Dauer mind. 30 min.)

VOM SCHÖREHOF-RIND

AUS EIGENER AUFZUCHT

SUDHAUSPFANNE
Zwiebelfleisch mit hausgem. Kässpätzle

LEBERKÄSE VOM SCHÖRHOF-RIND
mit Senf und Brot

SCHÖREWIRT´S LEIBSPEISE
Rinderhacksteak mit hausgemachtem würzigem Dip[2]
Pommes Frites & Zwiebeln

MITTAGS DURCHGEHEND

HOPFENZUPFER'S LEIBGERICHT
Nudelsuppe mit deftiger Rindfleischportion

LEBERKÄSE VOM SCHÖREHOF-RIND
mit Senf und Brot

REHRAGOUT
mit hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren
& Sahne