



Krammer
WILDWOCHEN

Spezialitäten aus
heimischen Revieren



9.11. BIS 5.12.

Mittwochs wird's wild!

ab 11 Uhr | 2- oder 3-Gang Wildemenü am Mittagsbuffet

- 11.11.** | Steinpilzcremesuppe
| Rehragout mit zwei Semmelknödeln und Preiselbeerbirne
| Schokomousse mit Williamsbirne und Mandelkrokant
- 18.11.** | Wildkraftbrühe mit Grießspätzle und feinen Wurzelgemüwestreifen
| Geschmorte Hirschbackerl in Portwein-Trüffelsauce mit Rahmwirsing und Kartoffel-Sellerie-Püree
| Marzipan-Mohnmousse mit Punschkirschen
- 25.11.** | Kürbiscremesuppe mit Kernöl und gerösteten Kernen
| Rehbraten „Diana“ mit Apfelblaukraut, hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren
| Brombeertrifle auf Orangenbiskuit
- 02.12.** | Kastaniencremesuppe mit karamelisierten Maroniwürfeln
| Rothirschbraten „Hubertus“ mit Speckrosenkohl und Nussspätzle
| Bratapfel-Cantuccini-Tiramisu

2-Gang-Menü: 10,90 € | 3-Gang-Menü: 12,90 €

Wild-Genussempfehlungen

vom 9.11. – 5.12.2020



Fleisch

- | Rehbraten aus der Keule (ohne Knochen) 100 g | **2,99 €**
| Rothirsch-Edelgulasch 100 g | **1,69 €**
| Hirschburger (ca. 180 g) 100 g | **1,69 €**

Wurst

- | rohe Hirschbratwurst mit feinen Wildkräutern 100 g | **1,69 €**
| Hirschkrakauer im Ring 100 g | **1,69 €**
| Hirschrohschinken – kalt geräuchert, eine besonderer Rarität 100 g | **4,49 €**
| Wildschweinmortadella aus der Toskana 100 g | **2,19 €**
| Hirschboxerl – würzig-kernig geräucherte Rohwurstl 100 g | **2,29 €**
| Wildschweinsalami aus der Toskana 100 g | **2,89 €**

Weitere Wildgenüsse ab November bis Weihnachten

- | feine Reh-, Entenleber, Steinpilzpasteten
| Wildschwein-, Reh-, Hirsch-, Gamssalami am Stück
| saisonale Käsespezialitäten, besondere Frischkäse-Aufstriche und Schmalzsorten

Bitte bestellen Sie jetzt vor:

08441-9731 | krammer@krammer.by

Neu: online unter www.krammer.by/express-service

REGIONALES, FRISCHES WILD AUS DER REGION

MEHR BIO GEHT NICHT!



Frisches Wildbret:

Feinste Teilstücke vom Rot- und Damhirsch, Reh- und Wildschwein

Fertiger Wildgenuss im Glas:

Edelhirschgulasch, Rehragout, Entenbrust in Orangen-Pfeffersauce

Saisonales im Frischeschlauch:

Steinpilz-, Kastanien-, Kürbiscremesuppe, Wildsauce, Blaukraut, Rahmwirsing

Hausgemachte Wurst- und Fleischspezialitäten:

Feine Schinken, Salamis, Bratwürste, Pasteten aus Wildfleisch

Saisonale Feinkost:

Herbstliche Käsesorten, hausgemachte Aufstriche, Pestos und Salate

Bitte bestellen Sie jetzt vor:

08441-9731 | krammer@krammer.by

Neu: online unter www.krammer.by/express-service