Hochwälder Wildwoche

Zur Post

Wildwochen in der Postküche

Wildbuffet 2026

Vorspeisen

Champignoncrèmesuppe mit Buttercroûtons
- am Tisch serviert -

Wildschweinschinken, hauchdünn aufgeschnitten

Wildleber – Terrine aus der Metzgerei Schmitt
mit Baguette aus Tobis Backstuff

Salatbuffet mit Blattsalaten und Hausdressing

Unser Wildbret kommt aus der Hochwälder Jagd
von unseren „Ebbes von Hei!“ – Metzgerfamilien
Thomas & Bernd Schmitt, Mandern – Niederkell

... und demnächst:
„Ausgeschnattert“ Geflügelbuffet aus der LiveKüche
„Letzte Schicht“ im Advent
„Omas Küche“ im neuen Jahr
.... Alles buchbar auf www.postkueche.de
Wir freuen uns auf Euch!

Ebbes von Hei! – Wir sind gaaz die Saar-Hunsrück-Marke

Hochwälder Radstation

post! ...natürlich

damit's Hunsrück bleibt

Hotel-Restaurant Zur Post Hochwaldstraße 2, 54427 Kell am See, Tel. 06589 91710

Zur Post

Wildwochen in der Postküche

Hochwälder Wildwoche

Hauptgerichte vom Buffet der LiveKüche

Hochwälder Hirschkalbsragoût
Kurzgebratenes Zweierlei „Moselwinzer Art“ :
Hirschkalbssteaks & Frischlingsrücken am Stück gebraten
mit kräftiger Kirsch - Rotweinsauce
Geschmorte Wildschweinkeule
wie früher bei Oma Irmgard

dazu:
Hausgemachte Spätzle aus *Mannerer* Dinkelmehl
Hausgemachte Semmelknödel
Rahmwirsing & Apfelrotkohl

Ebbes Süßes zum Schluß
-Dessertbuffet-

Nußschnitten mit Walnüssen von Omas Nußbaum
Frittierte Apfelringe in Zimt-Zucker
Heiße Kirschen
Eiskaffee aus Pauli Michels besten Bohnen
Eisauswahl aus der Birkenfelder Eiswerkstatt

Pro Person 44,50 €
Kinder reduziert

PARTNER

Nationalpark Hunsrück-Hochwald · Naturpark Soar-Hunsrück · HUNSRÜCK

info@postkueche.de, www.postkueche.de, www.hochwaelder-radstation.de