Hochwälder Wildwoche

Zur Post

Wildwochen in der Postküche

Wildbuffet 2024

Vorspeisen
Champignoncrèmesuppe mit Buttercroûtons
- am Tisch serviert -

Wildschweinschinken, hauchdünn aufgeschnitten

Wildleber – Terrine aus der Metzgerei Schmitt
dazu Brioche 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

Hierzu empfehlen wir...
die Rotweine unserer Ebbes von Hei – Winzer auf der Rückseite

WIR SIND DABEI! Ebbes von Hei! DIE SAAR-HUNSRÜCK-MARKE

HOCHWÄLDER RADSTATION

post! ...natürlich
damit's Hunsrück bleibt

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 Rotweinsauce

Geschmorte Rehkeule
wie früher bei Oma Irmgard

Wildbratwurst auf Sauerkraut

dazu:
Hausgemachte Spätzle aus *Mannerer* Dinkelmehl
Hausgemachte Semmelknödel & Kartoffel-Apfelstampf
Rahmwirsing & Apfelrotkohl, Linsencurry

Ebbes Süßes zum Schluß
Ofenfrische Blaubeerschnuuten
Apfel – Krümelchen
Eisauswahl aus der Birkenfelder Eiswerkstatt

Pro Person 39,50 €
Kinder reduziert

PARTNER
Nationalpark Hunsrück-Hochwald
Naturpark Saar-Hunsrück
HUNSRÜCK

Hotel-Restaurant Zur Post Hochwaldstraße 2, 54427 Kell am See, Tel. 06589 91710
info@postkueche.de, www.postkueche.de, www.hochwaelder-radstation.de