



Wildwochen in der Postküche

Wildbuffet 2025

Vorspeisen

Champignoncrèmesuppe mit Buttercroûtons
- am Tisch serviert -

Wildschweinschinken, hauchdünn aufgeschnitten

Wildleber – Terrine aus der Metzgerei Schmitt

Salatbuffet mit Blattsalaten und Häusdressing

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



Wildwochen in der Postküche

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
Wildbratwurst

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

Ebbes Süßes zum Schluß -Dessertbuffet-

Nußschnitten mit Walnüssen von Omas Nußbaum
Gedeckter Apfelkuchen aus unserem Garten
Frittierte Apfelringe in Zimt-Zucker
Heiße Kirschen
Eisauswahl aus der Birkenfelder Eiswerkstatt

Pro Person 42,50 €
Kinder reduziert

PARTNER

Nationalpark
Hunsrück-Hochwald

