



Wilde Sau – Tafelrunde

Donnerstag, 15. Oktober 2026, 18 Uhr
Restaurant Herzogskelter, Güglingen

Menü

Apero:

Kleine Frostbeere (Winzersekt & Beerenlikör)
wahlweise
Quittenzauber (alkoholfrei)

Sauerteigbrot, Salzbutter, Pesto

Knuspriger Wildschweinspeck auf Wildkräutersalat mit
gebratenen Herbstpilzen und marinierten Maronen

Pastinakensüppchen mit gerösteten Kernen und Ampfer

Rücken vom Stromberg-Wildschwein unter Haselnusskruste,
Muskatkürbis, Zwetschgensöße und hausgemachte Kräuterknöpfe

Süße Streuobstwiese (Apfel – Birne – Quitte)

64,-€ pro Person
(zzgl. Getränke)

Teilnahme nur mit Anmeldung bis 12. Oktober
Telefon: +49 7135 930610 oder E-Mail: info@herzogskelter.de