

# - WILDWOCHE IM PAULANER -

*- Paulaner wild weeks -*

**Kürbiscremesuppe vom Hokkaido-Kürbis mit Balsamico und Ingwer**

*Pumkin cream soup from Hokkaido with balsamic and ginger*

6,50 €

**Wildkräutersalat in Caipirinha Dressing fein mariniert**

**dazu Streifen vom Kaninchenrückenfilet**

*Wild herb salad marinated in caipirinha dressing with strips of rabbit loin*

14,50 €

**Heimischer Wildschweinbraten aus der Keule mit zweierlei  
Kürbisgemüse im Säckchen auf Sherryrahm, dazu Krokettenbällchen**

*Local wild boar roast with two kinds of pumkin in a sack,  
on sherry cream with croquette balls*

16,50 €

**Wildgulasch vom Hirsch und Wildschwein in pikanter**

**Pilz – Preiselbeersauce, dazu Butterspätzle**

*Wild goulash of deer and wild boar in a spicy mushroom-cranberry sauce,  
with butter spaetzle*

14,90 €

**Rosa gebratene Entenbrust an Rahmwirsing – Gemüse dazu  
karamellierte Limetten - Orangensauce und Herzoginkartoffeln**

*Pink roast duck breast with creamed savoy cabbage,  
caramelized limes – orange sauce and duchess potatoes*

21,50 €

**Medaillons vom Wildschweinerücken im Speckmantel mit  
geschmortem Wirsingkohl und Kräuterkartoffeln**

*Medaillons of wild boar in bacon with braised kale and herb potatoes*

21,90 €