

# Steinbergs wilde Wochen

vom 19. Oktober bis Jahresende

## Reh-Ragout Schlubber Bruch



Seit vielen Jahren schießt Förster Vetter das Wild für Steinbergs im nahe gelegenen wildromantischen Schlubber Bruch. Doch damit nicht genug: Sein Vater, der alte Förster, verriet der Küche auch den Trick mit der Schokolade und dem

Gelee ... Franz-Josef Steinberg vollendete das Ganze mit weiteren ungewöhnlichen Zutaten.

Auf der Route durch den „Schlubber Bruch“ kommt man an einem Gedenkstein des Förster Vetter vorbei.

### für 4 Personen:

800 g Rehfleisch (Schulter oder Keule),  
200 g Sellerie, 1 Möhre, 2 mittelgroße  
Zwiebeln, 2 Ei Öl, 1 Ei Tomatenmark,  
10 g Zucker, 200 ml Spätburgunder Rotwein,  
4 cl Cognac, 1/2 l Geflügelbrühe,  
1 Lorbeerblatt, 1/2 Tl schwarzer Pfeffer,  
5 Wacholderbeeren, 5 Pimentkörner.  
Rotweinessig, 1 Ei Johannisbeergelee,  
10 g Bitterschokolade, 40 g kernlose  
Weintrauben, Speckwürfel (durchwachsen),  
Toastbrotwürfel ohne Kruste, Walnüsse,  
Öl und Butter

**Klare Waldpilzconsomee** 4,80 Euro

**Feldsalat** mit Speck-Kartoffeldressing  
5,90 Euro  
dazu geräucherter **Wildschinken**  
3,90 Euro

**Carpaccio** von der Entenbrust an  
winterlichen Blattsalaten  
mit Mango, Pinienkernen und Parmesan  
8,90 Euro

**Reh & Fruits** 14,90 Euro  
(kleinere Portion 12,90 Euro)  
Geschmorte Rehkeule an einem  
raffinierten Früchte-Potpourri  
dazu hausgemachte Spätzle



### Wildschweinschnitzel

in der Haselnuss-Kruste  
13,90 Euro  
raffinierte Sauce mit Blaufränkisch verfeinert  
dazu Nüsse Salat und Kartoffelkrusteln  
(kleinere Portion 11,80 Euro)

### Wildes Treffen

Reh trifft Wildschweinmedallions an  
Hagebutten Jus  
mit Preiselbeer Gewürzbirne und  
Kartoffelkrusteln  
19,90 Euro  
(kleinere Portion 16,90 Euro)

### Hirsch mit Kirsch

Hirschbraten aus der Keule  
an einer kräftigen Kirsch-Pfeffersoße  
dazu Spätzle 14,90 Euro  
(kleine Portion 12,90 Euro)

**Wilde Pasta** ~ Makkaroni raffiniert mit  
Rosenkohl und Tranchen von rosa  
gebratenem Wildsteak  
15,90 Euro

**Medaillons vom Känguruh** 16,90 Euro  
auf einem Ragout von karamellisierten  
Äpfeln und Macadamia Nüssen  
serviert mit Kartoffelkrusteln

### Rehragout „Schlubber Bruch“

Nach einem alten Rezept  
von Förster Vetter verfeinert  
mit Weintrauben, Croutons und Speck,  
Kartoffelklöße und Rotkraut  
12,90 Euro  
(kleinere Portion 9,90 Euro)

### Bis zum Jahresende

Jeden Dienstag- & Mittwoch-Abend  
SO VIEL SIE MÖGEN  
**Ragout vom Wildschwein**  
mit Rotkraut und Kartoffelklößen  
Apfelmus und Spätzle 10,99 Euro



### Wild-Eröffnungs Abend

Unseren ganz besonderen Wild-Abend  
möchten wir zusammen mit Ihnen  
am Donnerstag, den 27. Oktober in  
unserer Steinbergs Alm verbringen.  
Für die Wald-Stimmung sorgt wieder  
der Jagdbläsercorps der Allendorfer  
Saupacker (ab 20 Uhr)  
und ein Genießer Wild-Büffet  
(pro Person 20,20 Euro)  
An diesem Abend lädt unser Team  
unter Küchenchef „Franz-Josef“ ab  
18.00 Uhr ein.

**Wir freuen uns auf einen ganz  
besonderen Abend!**

### Gans Gans Gans

Martinsgans ab vier Personen  
Mit Apfel-Haselnuss-Füllung, dazu  
Rotkraut, Rosenkohl, Kartoffelklöße  
und Salzkartoffeln inklusive Dessert  
Schmorapfel mit Vannillesauce  
18,90 Euro pro Person



### „Gans auf Rädern“

~ Sie holen nur ab ~  
75,00 Euro für vier Personen

### Und ab 11. November

Geschmorte Gänsebrust auf Orangen-  
Tymian-Sauce serviert mit Schmorapfel,  
Kartoffelklößen und Rotkraut 17,90 Euro

### Das besondere Angebot:

#### Wildes Trio

Wildbraten, Wildsteak und Wildgulasch  
vom Hirsch, Wildschwein und Reh.  
Serviert mit Apfelpotpourri, Kartoffel-  
klößen, Apfelmus, Preiselbeeren und  
Kartoffelkrusteln

Ab 4 Personen, p.P. 19,90 Euro