HOFGUT FARNY
HOTEL · BRAUEREIWIRTSCHAFT

Private BRAUEREI GASTHÖFE

WILD & HERBSTLICH **23. Oktober 2026 bis 8. November 2026**

Vorspeisen

Wildkraftbrühe mit Hirschravioli	7,20 EUR
Cremige Maronensuppe mit knusprigen Croûtons [10]	7,80 EUR
Geräucherte Entenbrust auf Feldsalat mit feinem Kürbiskerndressing und Cumberlandsoße, dazu geröstete Walnüsse	12,50 EUR

Wildgerichte & herbstliche Hauptgänge

Rosa gebratener Wildschweinrücken an kräftiger Wildjus, dazu feines Selleriepüree und Speckrosenkohl [5]	23,80 EUR
Wildschweinsauerbraten mit Haselnussspätzle und Speckrosenkohl, dazu fruchtige Rosinensoße und Preiselbeeren	23,50 EUR

Gerne erhalten Sie auch kleine Portionen. Hierbei verrechnen wir 1,50 EUR.
Auf Wunsch halten wir für Sie eine Speisekarte mit allen Allergenen und Zusatzstoffen bereit.

HOFGUT FARNY
HOTEL · BRAUEREIWIRTSCHAFT

Private BRAUEREI GASTHÖFE

WILD & HERBSTLICH 23. Oktober 2026 bis 8. November 2026

Wildgerichte & herbstliche Hauptgänge

Rehragout aus Farny eigener Jagd — 24,80 EUR
mit Preiselbeerbirne, dazu Spätzle und
Semmelknödel [5]

Herzhaftes Hirschgulasch — 24,80 EUR
mit cremigem Selleriepüree und Apfelblaukraut

Rosa gebratene Entenbrust — 23,50 EUR
mit Apfelblaukraut, hausgemachten Kartoffelknödeln
und feiner Orangenjus

Vegetarischer Genuss

Steinpilz-Feldsalat-Risotto [3, 5] — 18,80 EUR
mit feinen Parmesanspänen

Süßer Abschluss

Zimtparfait und Zwetschgensorbet — 8,00 EUR
Ein winterlich-würziger Genuss mit fruchtiger Note

Gerne erhalten Sie auch kleine Portionen. Hierbei verrechnen wir 1,50 EUR.
Auf Wunsch halten wir für Sie eine Speisekarte mit allen Allergenen und Zusatzstoffen bereit.