

HAUPTSPEISE

**Rosa gebratenes Rehrückenfilet in Zwetschkensoße**

800 g Rehrücken

Wildjus: 1 kg Rehknochen, 1 Knolle Sellerie, 2 Stangen Lauch, 2 Zwiebel, 2 Karotten, 3 EL Tomatenmark, 3/4 l Rotwein, 1 l Wildfond od. Wasser, 2 Lorbeerblätter, Pfeffer, Salz, Piment, Thymian, Zwetschkenmarmelade

ZUBEREITUNG

Knochen 1 Stunde rösten, würfelig geschnittenes Gemüse scharf anbraten, Tomatenmark zugeben, mit Wein ablöschen und Fond aufgießen, Gewürze zugeben und mind. 4 Stunden köcheln lassen. Fond durch

ein Sieb passieren, abschmecken, nach Belieben Zwetschkenmarmelade zugeben.

Fleisch in 4 Stücke schneiden, rundum scharf anbraten, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen, kurz rasten lassen, mit Soße auf Teller mit Rotkraut, Maronibällchen und Kohlsprossen anrichten.



*Gschmackiges Wild im Landhaus Wilhelmer*

Das Landhaus Wilhelmer gehört zu den gefragtesten Adressen im Murtal, wenn es um regionale Kulinarik geht. Das Angebot reicht von gutbürgerlicher Küche über vegetarische Köstlichkeiten bis zu saisonalen Themenwochen. Passend zur Jahreszeit gibt's nun bald Wildwochen: Von 14.10. bis 03.11. werden verschiedenste Wildgerichte auf die Teller gezaubert. Um sicher einen gemütlichen Platz zu bekommen, bittet das Landhaus um telefonische Reservierung. Wer möchte, kann hier zwischen 07:00 und 10:30 Uhr auch bestens frühstücken. Ein reichhaltiges Buffet erwartet Genießer!

Werbung

**INFO & ÖFFNUNGSZEITEN**

**Öffnungszeiten**

MO-SA 10:00-24:00 Uhr  
SO 10:00-20:00 Uhr  
Frühstück tgl. von  
07:00-10:30 Uhr

**Landhaus Wilhelmer**

Bundesstraße 19  
8753 Aichdorf  
03577 / 22631  
www.wilhelmer.net