

Wildkarte 2020

Suppen

Crème Hubertus (Wildrahmsuppe)



10.50

Kürbisschaumsüppchen

mit steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

10.50

Salat und Vorspeisen

Nüsslisalat mit Ei und Brotcroûtons



11.00

Hirschcarpaccio mit Limonen-Olivenöl, Parmesanspänen
und Salatbouquet

16.50



Hauptgerichte

Rehtatar

an fruchtig-pikanter Sauce, bunt garniert
mit getoastetem Hausbrot und Butter

29.50

Herbst-Teller (fleischlos)

hausgemachte Spätzli, glasierte Kastanien, Rosenkohl, Apfelrotkraut,
Rotweibirne, Preiselbeerapfel und Wildrahmsauce

28.50

Alle nachfolgenden Gerichte werden mit unseren hausgemachten Spätzli,
Apfel-Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Kastanien, Rotweibirne
und Apfel mit Preiselbeeren serviert.

Rehmedaillons

an feiner Wildrahmsauce

43.00

Rehgeschnetzelttes mit frischen Preiselbeeren

an feiner Wildrahmsauce

39.50

Rehentrecôte

an feiner Wildrahmsauce



44.00

Rehpfeffer

hausgebeiztes Rehfleisch, gepflegt gekocht

38.00

Hirschfilet

an feiner Himbeersauce

43.00

