

Vorspeise / Suppe

Rehcarpaccio

gebratene Pilze, Salatbouquet 22.00
deercarpaccio, mushrooms, salad

Kürbiscremesuppe

Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskerne 12.50
cream of pumpkin soup

Hauptspeisen

Hirschrücken Medaillons "Weidmannsheil"

Kirschen-Pfeffersauce, Rahmwirsing, Beilage nach Wahl 44.00
deer medaillon, cherrypeppersauce, cream savoy

Rosa gebratene Rehschnitzel „Mirza“

Wildrahmsauce, Apfelrotkraut, Maroni, Rosenkohl
gefüllter Preiselbeerapfel, Beilage nach Wahl 43.00
roasted roe deer escalope "Mirza" kleinere Portion 38.00
to game cream sauce, red cabbage, Chestnuts, Brussels sprouts

Rehpfeffer „Grossmutter Art“

Speckstreifen, Silberzwiebeln, Champignons,
gefüllter Preiselbeerapfel, Beilage nach Wahl 39.00
roe deer pepper "grandmother style" kleinere Portion 34.00
garnished with bacon, onions, mushrooms

Tageswild nach Angebot

venison of the day 52.00

Wildhit

Rehrücken ab 2 Personen

Apfelrotkraut, Maroni, Rosenkohl
gefüllter Preiselbeerapfel, Beilage nach Wahl pro Person 52.00
saddle of venison from 2 persons

Beilagen:

hausgemachte Spätzli,
hausgemachte Serviettenknödel

Side dishes:

homemade spätzli,
homemade bread dumpling