

Saisonal

Vorspeisen

Herbstlicher Blattsalat mit frischen sautierten Pilzen 16.50
Garniert mit einem Wachelspiegel

Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhaube & Kürbiskernöl 11.50

Hauptgerichte

HAUSGEMACHTER REHPFEFFER „JÄGER ART“ 33.50

serviert mit Spätzli, Rotkraut und glasierten Marronis

REHGESCHNETZELTES „DIANA“ 38.00

Mit Apfelstückli & Pilze an sämiger Wildrahmsauce & Spätzli

Zarte Rehschnitzel (150 gr), auf Wildrahmsauce 42.50

Garniert mit Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marronis,
Preiselbeerapfel, Gedämpfte Pilze, Rotweibirne und Spätzli

Rehracks (250gr) rosa gegart, auf Wildrahmsauce 46.50

Garniert mit Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marronis,
Preiselbeerapfel, gedämpfte Pilze, Rotweibirne und Spätzli

Vegetarischer Wildteller 29.50

Hausgemachte Spätzli in Butter gebraten begleitet von
Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marronis, Preiselbeerapfel,
gedämpfte Pilze, Rotweibirne und Wildrahmsauce

Das Rehfleisch stammt aus österreichischer Jagd

Saisonal

