

WILD UND KÜRBIS



Einstieg:

Knackige Salatbowl mit gebackenen Hirschstreifen

an einer Kürbismarinade (A,M,O)

€ 11,90

Strudelkörbchen mit roten Rüben-Mascarponecreme

dazu ein kleiner Hirschburger, Wachtelei und Maple-Leafsalat
an Preiselbeermarinade (A,C,G,O)

€ 12,90

SUPPE:

Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kernen und Ölperlen (G,H)

€ 5,20

Klare Wildsuppe

mit Gemüsestreifen und Hirschroulade (A,C,G)

€ 5,90

HAUPTSPEISEN:

Streifen vom Hirsch in Preiselbeerjus

dazu Maronikraut und Eierspätzle (A,C,G,H,O)

€ 24,90

Glasierter Wildschweinbraten an Rotwein-Schokosauce

dazu Kartoffelbaumkuchen und Mandelbroccoli (A,C,G,H,O)

€ 25,60

Rosa gebratenes Hirschschnitzel

mit einer Edelpilzfülle, auf einem Kürbisknödelfladen,
mit kleinem Gemüse, an Wildjus (A,C,G,O)

€ 26,90

Feine Maroninudeltasche mit einem Wildschweinragout

vollendet mit Preiselbeerpesto (A,C,G,H,O)

€ 19,90

VEGETARISCH:

Mit Bergkäse überbackenes Gratin von Schupfnudeln

Kürbis und Paprika (A,C,G)

€ 16,20

Geschmorter Hokkaidokürbis

gefüllt mit Linsen-Kartoffelgulasch (VEGAN) (-)

€ 15,90

ETWAS SÜßES:

Hausgemachte Kürbis-Schupfnudeln mit Kürbiskernkrokant

und Preiselbeeren auf einem kalten Vanilleschaum (A,C,G,H,O)

€ 7,90

Bratapfel-Crumble mit Zimt und Rosinen,

dazu Nuss-Nougat-Eis (A,C,F,G,H,O)

€ 6,90