

Wilde Zeiten!

Wildgerichte aus heimischer Jagd

Röstitaler von Kürbis & Kartoffel
mit geräuchertem Lachs und Dill-Dip 12,90

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbis-
kernen und Speckkracherle 6,80

Rehgeschnetzeltes „a la Stroganoff“
mit Speck, Zwiebel und Gurken in Sauce,
Kroketten und gemischtem Salat 24,50

Hausgemachte Wildbratwurst
mit Apfelrotkraut und Kroketten 18,50

Rehschnitzel „Baden Baden“
mit Preiselbeerbirne, Rahmsauce,
Apfelrotkraut und Butterspätzle 29,50

„Rehsattel“
Rehrücken ohne Knochen, rosa gebraten
mit Pfifferlingen in Rahmsauce, Apfelrot-
kraut, Butterspätzle und Kroketten 36,-

Rehnüsse
in Morchelrahmsauce mit Butterspätzle
und gemischtem Salat 36,-

Unser Vegi Tipp:

Kürbisrisotto mit Parmesankäse 13,90

