

## **Wild aus heimischer Jagd**

(Altikon, Schaaren, Buchberg & Kohlfirst)

### **Kalte Gerichte:**

<b>Carpaccio von der Rehhuft</b>	Vorspeise	21.50
Mariniert mit Olivenöl und Balsamicoessig	Hauptgang	26.50
Serviert mit Toast und Butter		
<b>Tatar vom Reh</b>	Vorspeise	24.50
Nach Wunsch von mild - feurig	Hauptgang	30.00
Serviert mit Toast und Butter		

### **Suppe:**

<b>Rehkraftbrühe mit Wachtelei</b>		8.50
------------------------------------	--	------

### **Vegetarisch:**

<b>Herbstlicher vegetarischer Teller</b>		23.50
zusammengestellt aus Spätzli, Gemüse, Früchten und Pilze		

### **Pasta:**

<b>„Reh-Ravioli“ Nizza</b>	Senioren teller:	
Ravioli mit Rehfleisch-Spinatfüllung serviert mit Pfifferlingrahmsauce	22.50	27.50

### **Wildschwein:**

	Senioren teller:	
<b>Wildschweingeschnetzeltes</b> an Wildrahmsauce Spätzli, Gemüse, Frucht und Pilze	32.50	37.50
<b>Wildschwein „Brasato“</b> Kräftiger Rotwein Schmorbraten Spätzli, Gemüse, Frucht und Pilze	26.50	31.50
<b>Wildschweinpfeffer</b> Spätzli, Gemüse, Frucht und Pilze	27.50	32.50
<b>Wildschwein „Cordon-Bleu“</b> Pommes frites, Gemüse, Frucht und Pilze	32.50	37.50

### **Rehgerichte:**

<b>Rehschnitzel</b> Spätzli, Gemüse, Frucht und Pilze	35.00	40.00
<b>Rehgeschnetzeltes</b> Spätzli, Gemüse, Frucht und Pilze	32.00	37.00
<b>Rehpfeffer</b> Spätzli, Gemüse und Frucht	26.50	31.50
<b>„Reh-Stroganoff“</b> Rehfleisch mit Peperoni-& Gurkenstücklein leicht Pikant im Reising serviert	27.50	32.50
<b>Rehrückenfilet</b> Nierstück vom Reh rosa gebraten Spätzli, Gemüse, Frucht und Pilze	38.00	43.00
<b>Rehrücken</b> (ab 2 Personen) Plattenservice reichlich mit Früchten und Gemüse garniert und mit Spätzli serviert	Preis pro Person	51.00