

Wildspezialitäten

Vorspeisen und Salate

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brot-Croûtons	12.50
Nüsslisalat mit Pouletleber, Olivenöl, Baumnüssen und Trauben	14.50
Wildsalat: Saisonsalat mit Rehfleisch, Apfel, Orange und Trauben	18.50
Bunter Herbstsalat mit warmen Pilzen, Speck, Zwiebeln, Baumnüssen und Parmesan	14.—
Kürbissuppe mit Speckwürfelchen und Rahm	9.—
Wild-Bruschetta mit Rehfleisch-Streifen, gemischten Pilzen und Früchten	16.50

Hauptspeisen

Wildravioli mit Steinpilzen und Rahmsauce	23.50
Jägermeister-Eintopf mit Reis, Kürbis, Zucchetti, Waldpilzen und Früchten	24.50
Hirschschnitzel mit Heidelbeersauce, Spätzli, Rosenkohl und Eierschwämmen	29.50
Rehgeschnetzeltes mit gemischten Pilzen mit Wildrahmsauce, Spätzli, Trauben, Kastanien und Preiselbeeren	33.—
Rehpfeffer Jägermeisterart mit Champignons, Speck, Rotkraut, Perlzwiebeln, Trauben, mit Preiselbeeren gefüllter Birne und Spätzli	32.—
Hirsch-Entrecôte Winzerart rosa gebraten, mit Wildrahmsauce, garniert mit Trauben, Kastanien und mit Preiselbeeren gefüllter Birne, mit Rosenkohl, Rotkraut und Spätzli	39.—
Wildhasenfilets mit Cognac-Rahmsauce, Birne, Rotkraut und Spätzli	35.—
Fasanenbrustfilet mit Zwetschgenrahmsauce, Birnen, Trauben, Kastanien und Spätzli	27.—
Pizza Jägerart mit Rehgeschnetzeltem, Eierschwämmen und Origano	24.—
Pizza arugula mit Tomaten, Hirschtrockenfleisch, Rucola und Parmesan	26.—
Spätzliteller , reich garniert mit Rotkraut, Kastanien, Trauben und Birne mit Preiselbeeren	24.—

Desserts

Vermicelles auf Orangenfilets kleine Portion	9.50 7.50
Coupe Nesselrode: Vanilleglace, Meringue, Vermicelles	11.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	9.—
Zimtglace mit Zwetschgenkompott	8.—
Panna cotta mit Beeren	9.—

Weinempfehlung

Italien	Insoglio del Cinghiale, Toscana IGT	1 dl	7.—
	Ripasso Valpolicella DOC	1 dl	6.—
Spanien:	Murviedro Reserva Valencia DO	1 dl	6.—
Sauser	(pasteurisiert)	1 dl	2.50