



Vorspeisen

Marronisüppchen mit Rahmhaube *	12.50
Carpaccio vom Hirsch an Baumnussöl mit Parmesan-Käse und Symphonie von Blattsalaten	21.50
Lauwarmer Dörrbohnsalat mit Streifen von geräucherter Entenbrust an Orangen-Vinaigrette	23.50

Hauptspeisen

	Kleine Portion	Grosse Portion
Vegi-Teller mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien und frischen Eierschwämmli *	21.50	26.50
Hirschpfeffer nach „Jägerart“	25.50	30.50
Rehgeschnetzertes an Preiselbeersauce	35.50	40.50
Zarte Hirschfiletmédailles an Calvadosauce		45.00
Schmorbraten vom Wildschwein nach „Art des Chefs“	28.00	33.00

Beilagen

Zu all diesen Gerichten servieren wir Ihnen:
Rotkraut und Rosenkohl sowie glasierte Kastanien
und wahlweise
Spätzli, Pazöggel oder Kartoffel-Gratin.

* vegetarische Gerichte





Krönender Abschluss der Wildgenüsse

	Kleine Portion	Grosse Portion
Coupe Nesselrode, Vanille-Eisbecher mit Kastanienpüree, Meringues und Rahm	10.00	12.00
Vermicelles, Kastanienpüree mit Meringues und Rahm	9.00	11.00

Was wäre der beste Wildgenuss ohne den dazu passenden Rebensaft?

Flaschenweine im Offenausschank

Malanser Pinot Noir Spätlese Barrique AOC, von Salis	2018	pro dl 75cl	9.00 54.00
Cuvée Schatzberg Reserve (Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon) Weingut Bannert, Niederösterreich	15/16	pro dl 75cl	9.70 58.00
15 Meses DO, (Tempranillo) Bodagas Vizcarra, Ribera del Duero	2016	pro dl 75cl	9.00 54.00

Herkunftsdeklaration:

Unser Wild stammt **vorwiegend** aus einheimischer Jagd sowie aus AT und D.

