

SPEISEN

WILDKARTE

GOURMET-MENÜ

Amouse Bouche

Hirschtatar mit Wildmousse  
Apfel-Zwiebelkompott

Kürbiscrèmesuppe  
Steinpilze

Rehmedaillon Nusskruste  
Wildgarnitur  
Steinpilzknödel

Zimtparfait auf Rotweinorangen  
Lebkuchen

82.-

### WILDKARTE

Kürbiscrèmesuppe mit gebratenen Steinpilzen	16.–
Nüsslisalat mit Speck und Ei	16.–
Hirschtatar mit Wildmousse Apfel-Zwiebelkompott	20.–

### WILD - HAUPTGÄNGE

Rehpfeffer (Croûtons, Speck und Pilze)	39.–
Rehgeschnetzeltes mit Waldpilzen	42.–
Rehschnitzel überbacken mit Rosmarinbutter	44.–
Hirschentrécôte mit Nusskruste	49.–
Rehrücken ab 2 Pers.	58.– p.P.
Herbstteller – Vegi	30.–
Gemüse-Spätzlipfanne	28.–

Die Wild-Hauptgänge servieren wir mit Herbstgarnituren sowie Steinpilz-Serviettenknödeln oder Spätzle

### DESSERT

Coupe Nesselrode	12.–
Zimtparfait auf Rotweinorangen Lebkuchen	14.–