

## WILDGERICHTE

### Vorspeisen

Wildterrine im Glühweimantel  
mit hausgemachter Brioche  
Zwiebelkonfit und Steinpilz 15.00

Carpaccio vom Reh  
mit herbstlichem Blattsalat,  
Aprikosen – Chutney, Mascarpone, Pinienkernen  
und Granatapfelvinaigrette 16.00

### Hauptgänge

Geschmorte Wildschweinkopfbacken  
begleitet von Spätzli & Herbstgarnitur 34.00

Hirschrücken im Biskuitmantel  
an Lakritz - Jus, dazu Steinpilz Polenta & Herbstgarnitur 38.00

Hausgemachter Wildpfeffer  
serviert mit Spätzli & Herbstgarnitur 29.00

Rehgeschnetzelttes an Ginrahmsauce und Weintrauben  
mit Spätzli & Herbstgarnitur 34.00

Rehschnitzel  
an Preiselbeerrahmsauce,  
dazu Spätzli & Herbstgarnitur 36.00

### Auf Vorbestellung

Rehrücken ab 2 Personen – in zwei Gängen serviert  
54.00 pro Person



Unseren Rehrücken servieren wir Ihnen mit hausgemachten Spätzli,  
Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, konfierte Birne, Apfel mit Preiselbeeren