

Wildkarte

Unser Wild beziehen wir aus heimischer Jagd, ganz nach dem Motto

„aus der Region für die Region“.

Ausser Reh da der Bestand nicht ausreicht (Österreich)

Wir sind überzeugt, dass wir mit unserer Wildkarte für jeden Geschmack etwas auf den Tisch zaubern.



Vorspeisen

Appetizers

Herbstsüpli vom Muskat Kürbis Autumn soup to honor the pumpkin	10.50
„Wilderer Vorspeise“ Hausgemachte Rehterrine, Hirschmostbröckli und Porcini (gebratene Steinpilze) eingelegt in Olivenöl und Knoblauch Homemade deer tureen with apple pieces, stag mostbröckli (dried stag beef), fried porcini inserted in olive oil and garlic	17.50
Hausgemachte Kürbisnudeln mit sautierten Steinpilzen Homemade pumpkin noodles with mushrooms	16.50
Herbstsalat mit frischen Waldpilzen und Hirschfiletstreifen an einer hausgemachten Himbeer-Vinaigrette Autumn salad with fresh mushrooms, stag filet stripes and homemade raspberry- vinaigrette	18.50
Hausgemachte Steinpilzravioli mit Salbei und Parmesan Homemade porcini ravioli with sage and parmesan cheese	Vorspeisen 15.50 Hauptspeisen 24.50
Hubertus - Toast mit geschnetzeltem vom Reh und Pilzen Hubertus-toast, sliced deer with cream sauce and chanterelle	Vorspeise 17.50 Hauptspeise 27.50

Der Klassiker unter den Wildgerichten

Rehrücken Mirza ab 2 Personen	p.P. 59.50
mit frischen Waldpilzen und Früchten garniert, Butterspätzli Saddle of venison Mirza style garnished with mushroom and fruits, served with egg noodles	

Hauptspeisen

Main Dishes

Hirschrücken gebraten auf gemischtem Pilzbeet	44.50
Hausgemachte Kürbisnudeln und Wildjus aus garniert mit Feigen	
Stag – Rack With herbs, served with mixed mushrooms, homemade pumpkin noodles, figs and gravy from the venison	
„Rehpfeffer Jäger Art“ mit Waldpilzen, Speck und Früchten garniert	35.50
Deer pepper hunter's style, garnished with mushroom, bacon and fruits	
„Hirschpfeffer Jäger Art“ mit Waldpilzen, Speck und Früchten garniert	31.50
Stag pepper hunter's style garnished with mushroom, bacon and fruits	
Hirschschnitzel auf Pilzragout und Wildrahmsauce	34.50
dazu servieren wir Ihnen Preiselbeeren	
Stag escalope on a mushroom- ragout, with creamy venison gravy, garnished with cranberries	
Rehschnitzel Mirza - mit frischen Waldpilzen und Apfelstern	39.50
Deer escalope Mirza style garnished with mushrooms and apples	
Entrecôte vom Hirsch im Speckmantel	46.50
auf frischen Waldpilzen an Wildrahmsauce	
Stag Entrecôte wrapped in bacon with fresh mushrooms and creamy venison gravy	
Rehmedaillon vom Rücken - mit frischen Waldpilzen an Wildrahmsauce	51.50
Deermedallion from the back with fresh mushrooms and creamy venison gravy	
Reh-Nüssli Försters Art (Hauspezialität)	45.50
mit frischen Waldpilzen und Früchten	
Deernüssli forester style (specialty) garnished with mushrooms and fruits	
„Vegi Wildbeilagen Teller“	24.50
Wildbeilagen Teller mit Spätzli und Früchten garniert (ohne Fleisch)	
Vegi Plate – Wild side dishes plate with egg noodles and garnished with fruits (without meat)	

Unsere Hauptgerichte werden alle mit **Rotkraut, Kastanien und Rosenkohl** serviert.

Beilagen zur Auswahl:

-Butterspätzli

-Haselnussrösti

All of our **Main Dishes will be served with red cabbage, chest nuts and brussels sprouts**

Extras to choose: **Eggnoodles or hazelnut rösti**