

# Wildgerichte

<i>Kürbis-Cremesuppe</i>	10
<i>Blattsalat „Förster Art“</i> <i>Speck/Champignons/Brotwürfeln/Zwiebeln</i>	10
<i>Rehpfeffer „Jäger Art“</i>	33
<i>Rehschnitzel „Mirza“</i>	36
<i>Rosa gebratenes Hirsch-Filet</i> <i>Honig Wild Jus-Spiegel</i>	40
<i>Im Ofen saftig gebratenes Wildschwein Rack</i> <i>an kräftiger Sausersauce</i>	36
<i>Spätzlipfanne „Hausfrauen Art“</i> <i>Herbstgemüse/Pilzen/Käse</i>	25
<i>„Fleischloser Wild-Teller“</i> <i>Spätzli/Rotkraut/Marroni/Rosenkohl</i> <i>Kürbisgemüse/gefülltem Apfel mit Preiselbeere/Wild-Rahmsauce</i>	25
<u><i>Alle Wild-Hauptgänge servieren wir mit:</i></u> <i>Spätzli/Rotkraut/Maroni/gefüllter Apfel mit Preiselbeere</i> <i>Rosenkohl/Kürbisgemüse</i>	