

Wildwochen im Kreuz

Reh, Wildschwein und Sikahirsch aus der Region

Kalte Vorspeisen

Nüsslisalat mit Ei	10.50
Nüsslisalat " Försterliesel " Mit knusprigen Brotwürfeln, Champignons und Speckstreifen.	11.--
Carpaccio vom Sikahirsch mit Trüffelöl und Portweifeigen	18.50 /32.--
Bunter Herbstsalat mit Trauben und gebratenen Waldpilzen	10.50/ 19.50

Suppe

Tegerfelder Riesling Suppe mit Wildpraline	10.50
---	--------------

Reh aus der Region

Rehpfeffer " Jägerart " Der traditionelle Rehpfeffer - Nach altem Familienrezept eingebeizt.	33.--
Rehschnitzel " Mirza " Zarte Médailles vom hiesigen Reh mit Cognac flambiert an sämiger Wildrahmsauce mit Waldpilzen.	44.--
Rehrücken " Baden - Baden " Tellerservice	p.P. 48.50
Saftiger Rehrücken am Stück gebraten. Mit Früchten, Maroni, Rotkraut, Rosenkohl, Waldpilzen und Spätzli.	
Rehrücken " Baden - Baden " am Tisch tranchiert in 2 Gängen serviert	p.P. 56.--
Saftiger Rehrücken am Stück gebraten. Mit Früchten, Maroni, Rotkraut, Rosenkohl, Waldpilzen und Spätzli.	

Wildschwein aus der Region

Saftige Wildschweinkoteletten „Zurzibiet“ an Pfefferrahmsauce	35.--
--	--------------

Sikahirsch aus der Region

Zarte Sika - Hirschmédailles an kräftiger Portweinsauce mit Feigen	41.50
Sikahirsch aus der Region. Sehr zartes Fleisch mit feinem Aroma.	
Trio vom Wild „Hubertus“	44.--
Sika – Hirschmédailles, Wildschweinkotelette und Rehmédailon mit Waldpilzen.	

Alle Gerichte werden mit Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli, Maroni und gefüllter Birne serviert

Vegetarischer Herbst -Teller Mit Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und Früchten mit Waldpilzsauce	25.80
--	--------------