

# Wildwochen im Kreuz

## Reh, Wildschwein und Sikahirsch aus der Region

### Kalte Vorspeisen

<b>Nüsslisalat mit Ei</b>	<b>11.--</b>
<b>Nüsslisalat " Försterliesel "</b> Mit knusprigen Brotwürfeln, Champignons und Speckstreifen.	<b>12.--</b>
<b>Bunter Herbstsalat mit Apfel und gebratenen Waldpilzen</b>	<b>12.50/ 25.--</b>

### Suppe

<b>Kürbissuppe Asia Style</b>	<b>10.50</b>
-------------------------------	--------------

### Reh aus der Region

<b>Rehpfeffer " Jägerart "</b> Der traditionelle Rehpfeffer - Nach altem Familienrezept eingebeizt.	<b>34.50</b>
<b>Rehschnitzel " Mirza "</b> Zarte Médailles vom hiesigen Reh mit Cognac flambiert an sämiger Wildrahmsauce mit Waldpilzen.	<b>45.50</b>
<b>Rehrücken " Baden - Baden "                      Tellerservice</b>	<b>p.P.    49.50</b>
Saftiger Rehrücken am Stück gebraten. Mit Früchten, Maroni, Rotkraut, Rosenkohl, Waldpilzen und Spätzli.	
<b>Rehrücken " Baden - Baden "    am Tisch tranchiert in 2 Gängen serviert</b>	<b>p.P.    58.--</b>
Saftiger Rehrücken am Stück gebraten. Mit Früchten, Maroni, Rotkraut, Rosenkohl, Waldpilzen und Spätzli.	

### Wildschwein aus der Region

<b>Saftige Wildschweinkoteletten „Zurzibiet“ an Pfeffer-Cognacsauce</b>	<b>38.--</b>
---	--------------

### Sikahirsch aus der Region

<b>Zarte Sika - Hirschmédailles an kräftiger Portweinsauce mit Feigen</b> Sikahirsch aus der Region. Sehr zartes Fleisch mit feinem Aroma.	<b>44.50</b>
<b>Trio vom Wild „Hubertus“</b> Sika – Hirschmédailles, Wildschweinkotelette und Rehmédailon mit Waldpilzen.	<b>48.--</b>

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

<b>Vegetarischer Herbst -Teller</b> Mit Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und Früchten mit Waldpilzsauce	<b>26.50</b>
--	--------------