Wildwochen im Kreuz

Reh, Wildschwein und Sikahirsch aus der Region

Kalte Vorspeisen

Nüsslisalat mit Ei	11.--
Nüsslisalat " Försterliesel " Mit knusprigen Brotwürfeln, Champignons und Speckstreifen.	12.--
Bunter Herbstsalat mit Apfel, Trauben und gebratenen Waldpilzen	12.50/ 25.--
Carpaccio vom Sikahirsch mit Portweifeigen	18.50 /32.--

Suppe

Kürbissuppe Asia Style	10.50
-------------------------------	-------

Reh aus der Region

Rehpfeffer " Jägerart " Der traditionelle Rehpfeffer - Nach altem Familienrezept eingebeizt.	35.50
Geschmorte Rehhaxe „Crémolata“ Sanft über 12 Stunden im Rotwein geschmort.	35.--
Rehschnitzel " Mirza " Zarte Médailles vom hiesigen Reh mit Cognac flambiert an sämiger Wildrahmsauce mit Waldpilzen.	46.50
Rehrücken " Baden - Baden " Tellerservice Saftiger Rehrücken am Stück gebraten. Mit Früchten, Maroni, Rotkraut, Rosenkohl, Waldpilzen und Spätzli.	p.P. 49.50
Rehrücken " Baden - Baden " am Tisch tranchiert in 2 Gängen serviert Saftiger Rehrücken am Stück gebraten. Mit Früchten, Maroni, Rotkraut, Rosenkohl, Waldpilzen und Spätzli.	p.P. 60.--

Wildschwein aus der Region

Saftige Wildschweinkoteletten „Zurzibiet“ an Pfeffer-Cognacsauce	39.50
---	-------

Sikahirsch aus der Region

Zarte Sika - Hirschmédailles an kräftiger Portweinsauce mit Feigen Sikahirsch aus der Region. Sehr zartes Fleisch mit feinem Aroma.	45.--
Trio vom Wild „Hubertus“ Sika – Hirschmédailles, Wildschweinkotelette und geschmorte Rehhaxe	48.50
Vegetarischer Herbst -Teller Mit Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und Früchten mit Waldpilzsauce	26.50

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