

Saisonkarte

Kürbissuppe 	11
mit Brotcroustons und gerösteten Kürbiskernen	
<hr/>	
Sellerie-Süssmost-Cremesuppe 	11
mit Apfel und Schnittlauchöl	
<hr/>	
Randencarpaccio mit Walnüssen 	18
Ziegenkäse, Radiesli und Rotweibirne	
<hr/>	
Hirschfilet-Carpaccio mit würziger Kürbiscreme	22
Gurken, Orangenfilets, Fenchel und Kerbel	
<hr/>	
Linsen-Maroni-Salat und Rotweibirne 	15
mit Bresaola	18
<hr/>	
Rehschnitzel „Mirza“ an Pilzrahmsauce	39
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Apfel	
<hr/>	
Feiner Rehpfeffer „Jägerart“	39
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Rotweibirne	
<hr/>	
Zarte Rehhüftli	
Preiselbeersauce mit karamellisierter Wallnusskruste	44
Kräuter-Ofenkartoffeln, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Rotweibirne	
<hr/>	
Geschnetzeltes Rehfleisch „Wolfensberg“ mit Trauben & Pilzen	38
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Rotweibirne	
<hr/>	
Hirschbratwurst mit Rote Zwiebeln-Preiselbeerjus	24
Kräuter-Kartoffelstock, Rotkraut und Rosenkohl	
<hr/>	
Fleischloser Herbstlicher Allerleiteller 	26
von allem etwas	