

# Wild-Karte

## HERBSTSALAT

mit warmen Pilzen  
und Speckwürfeln 17.00

## HIRSCHCARPACCIO

aus Hirschtrockenfleisch 21.00

## STEINPILZCREMESUPPE

mit Rahm und Croûtons 10.50

## KÜRBISCREMESUPPE

mit Rahm, Croûtons, Kürbiskernen  
und Kernöl 10.50

## WILD VEGITELLER

Sämtliche Beilagen Wild  
mit einer Eierschwämmliauce 24.50

## PASTERSIERTER SAUSER

2DL 5.80 / 5DL 14.00

## HIRSCHPFEFFER

mit Brot  
und Pfirsich mit Preiselbeeren 23.00

mit hausgemachten Spätzlen,  
Rotkraut mit Maroni  
und Pfirsich mit Preiselbeeren 30.50

## „Jäger Art“

mit Speck, Eierschwämme, Silberzwiebel  
und Croûton, Spätzle, Rotkraut mit Maroni  
und Pfirsich mit Preiselbeeren 34.00

## HIRSCHFILET

mit frischen Eierschwämmliauce 46.00  
dazu hausgemachte Spätzle,  
Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni

und Rotweinbirne mit Preiselbeeren

## REHENTRECOTE

mit einer Cognacrahmsauce 51.00  
dazu hausgemachte Spätzle,  
Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni  
und Rotweinbirne mit Preiselbeeren

## HIRSCH CORDON BLEU\*

**„Hubertus“**

mit Bergkäse und Hirschbinde 41.00

## **„Förster Art“**

mit Bergkäse und einer Pilzfüllung 42.50

dazu hausgemachte Spätzle

**oder** Croquetten

Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni  
und Rotweinbirne mit Preiselbeere

