

# Wildgerichte

	kl. Port	gr. Port
Rosa gebratenes Hirsch-Entrecôte mit Brombeersauce serviert auf Rahmwirsing Kürbis-Gnocchi mit gerösteten Kernen im Körbchen		43.50
Reh-Pfeffer mit Speck, Silberzwiebeln und Champignons Hausgemachte Spätzli und bunte Herbstgemüse-Garnitur	29.00	34.00
Rehgeschnetztes mit Steinpilzsauce Hausgemachte Spätzli und Botzi-Birne	29.00	35.00
Rosa gebratene Rehschnitzel „Jägerart“ mit sämiger Wildrahmsauce verfeinert mit Cognac Haselnuss-Spätzli und bunte Herbstgemüse-Garnitur	36.00	42.00
Gebackenes Rehschnitzel in Kräuter-Brösmeli-Panade serviert mit Preiselbeeren und buntem Jägersalat mit Honig-Balsamico-Dressing		29.00
Saftige Wildschwein-Kotelettes mit Portweinfleigen Maisgaletten mit getrockneten Cranberries Bunte Herbstgemüse-Garnitur		29.00
Vegetarisch		
Herbstlicher Gemüseteller mit Kürbis-Gnocchi, Prelselbeer-Apfel und glasierten Kastanien		24.00

Dies ist ein Herbsttag, wie ich keinen sah! Die Luft ist still, als atmete man kaum,  
und dennoch fallen raschelnd, fern und nah, die schönsten Früchte ab von jedem Baum.

O stört sie nicht, die Feier der Natur! Dies ist die Lese, die sie selber hält,  
denn heute löst sich von den Zweigen nur, was vor dem milden Strahl der Sonne fällt.

*Friedrich Hebbel  
(1813 - 1863)*