

"Honeretteller"		
Spätzli mit Rehgeschnetzeltem, Pilzen und Gemüse an raffinierter Champagnersauce (Eintopfgericht)		36.00
<u>Vegetarisch</u>		29.50
ohne Rehgeschnetzeltem (Eintopfgericht)		
Trüffel-Tortelli		33.00
an einer raffinierter Trüffel-Rahmsauce		
Vegetarischer Herbstteller		35.00
Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut mit Marroni, Pastetli mit Pilzen und Früchtegarnitur		
Rehpfeffer "Waldmeister"		36.50
dazu hausgemachte Spätzli und Rotkraut mit Marroni		
Zarte Rehschnitzel "Mirza"		44.50
an feiner Wildrahmsauce mit Trauben und Ananas dazu hausgemachte Spätzli, Rosenkohl und Rotkraut mit Marroni		
Jägermeister-Teller		44.50
Reh-, Hirsch- und Wildschweinschnitzel auf einem Rotkrautbeet angerichtet, mit einer Wildrahmsauce, dazu servieren wir Rosenkohl und hausgemachte Spätzli		
"Weidmanns Heil"		45.00
Hirschfilet im Wildschweinspeckmantel an einer Wildpfeffersauce dazu hausgemachte Spätzli, Rosenkohl und Rotkraut mit Marroni		
<u>Ab zwei Personen</u>		
Rehrücken "St. Hubertus"	p. Pers.	59.50
mit Cognac am Tisch flambiert und tranchiert! Dazu servieren wir eine feine Wildrahmsauce, hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut mit Marroni und eine reichhaltige Früchtegarnitur		