



## Herbst- und Wildgerichte 2022

---

### Vorspeisen

Nüsslisalat mit gehacktem Speuzer Landei 15.00  
mit Dressing nach Ihrer Wahl mit gebratenem Speck + 4.00

Kürbissuppe 15.00  
mit Ingwer und Raz el Hanout abgeschmeckt

### Wildgerichte

Rehpfeffer mit Silberzwiebeli, Speck und Croutons 41.00  
hausgemachte Spätzli und Rotkraut mit Maroni

Gebratene Hirschnitzel-Saltimbocca 54.00  
an Wildrahmsauce mit Botzi-Birne  
hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Maroni

### Vegi

Herbstteller 29.00  
Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Kürbis, Birne, gebratene Pilze und Spätzli

---

### **unser Klassiker im Herbst**

ab zwei Personen

Im Ofen gebratener Rehrücken mit Pilzen und Früchten pro Person 76.00  
Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Maroni  
Wildrahmsauce

am Tisch präsentiert, tranchiert und in zwei Gängen serviert;  
erster Gang wird mit Früchten serviert, der zweite Gang wird aus der Küche mit Pilzen serviert

---

Das Reh und der Hirsch streifte durch die Wälder von Bayern.

\*zu den Wildgerichten servieren wir Preiselbeeren