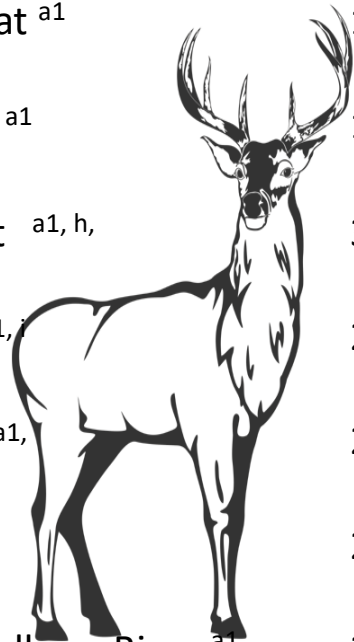


# Wildwochen

Topinambur Cremesuppe (eigener Anbau) <sup>i, h</sup>	6,80
Wildschweinbratwürste mit Bratkartoffeln und Salat <sup>a1</sup>	14,40
Wildschweinburger mit Westernkartoffel und Salat <sup>a1</sup>	16,90
Fasanenbrust an Pilzrahmsouße dazu Rösti und Salat <sup>a1, h,</sup>	31,00
Hirschgulasch dazu Spätzle und Salat vom Büffet <sup>a1, j</sup>	22,90
Rehbraten mit Knödel, Salat und Preiselbeer Birne <sup>a1,</sup>	26,30
Wildschweinbraten mit Knödel und Salat <sup>a1, h</sup>	23,90
Wildschweinmedaillons dazu Rösti, Salat und Preiselbeer Birne <sup>a1,</sup>	31,80
Hirschrückensteaks an Pilzrahmsauce dazu Rösti, <sup>a1, h</sup> Salat und Preiselbeer Birne	33,80



## Gerichte aus unserer Region

Kürbiscremesuppe <sup>h, i</sup>	6,80
Jägerschnitzel mit Pommes und Salat <sup>a, h</sup>	18,30
Schnitzel mit Letscho dazu Spätzle und Salat <sup>a1, c</sup>	18,30
Bauernschnitzel mit angedünsteten Zwiebeln dazu Bratkartoffeln und Salat <sup>j, a, c</sup>	19,50

Spaghetti mit selbstgemachtem Basilikum Pesto <sup>a1, b</sup> dazu Garnelen, Pinienkerne und Cherry Tomaten und Beilagen Salat	20,60
Cordon bleu mit Pommes und Salat <sup>a1, c</sup> Pfefferrahmbraten dazu Spätzle und Salat <sup>j, a, c</sup>	20,30 18,30
Rinderbrust mit Meerrettichsoße dazu Salzkartoffeln <sup>j, h a1</sup>	20,20
Schweinemedallions mit Kroketten und Salat <sup>j, a, h</sup>	
• an Käserahmsoße <sup>1</sup>	21,70
• an Pfeffersoße	21,70
Tauberschwarzbraten mit Knödel und Salat <sup>h, j, 2, 1</sup>	21,70
Rumpsteak vom Angus Rind dazu Pommes und Salat <sup>j, h, 1</sup>	
• mit Zwiebeln und Soße	32,00
• • mit Kräuterbutter	32,00
Beilagen Änderung zu Bratkartoffeln	2,00
Pfeffersoße, Jägersoße, Käsesoße extra	2,00

