

Wildgerichte – Game dishes

Wilde Vorspeisen – starters

Jägersalat 18

Salatherzen mit Stunden Ei, Speck, Croutons und Pilzen

Hunter's salad – lettuce hearts with 1 hour egg, bacon, croutons and mushrooms

Marroni-Cappucino mit Stickl's Verjus 12

Chestnut cappucino with verjus from the vinery

Kürbis Ingwer Suppe 12

Ginger scented pumpkin soup

Wildterrine mit Americano Traube und Kürbissalat 18

Terrine of venison with americano grapes and pumpkin salad



Wilder Hauptgang – main dishes

Black Tiger Crevetten mit knackigem Gemüse 36

Curryschaum und Spaghetti Kürbis

Black tiger prawns, stir fry vegetables, curry sauce, spaghetti squash

Feigen-Ravioli 26

Bolognese vom Reh, geriebene Kürbiskerne

Fig Ravioli, venison bolognese, grated pumpkin seeds

Rehschnitzel (DE) 42

hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Marroni und Herbstgemüse

Venison escalope, homemade spaetzli, red cabbage, chestnuts and vegetables

Rehgeschnetzelttes (DE) 34

hausgemachte Spätzli und herbstliches Gemüsebouquet

Sliced venison in porcini cream sauce, home made spaetzli and autumn vegetable

Hirsch Entrecote (DE) 36

Hausgemachte Pizokel, Dattelchutney und herbstliches Gemüsebouquet

Saddle of deer, home pizokel dumpling, date chutney and autumn vegetable

Wild-Teller ohne Fleisch 23

hausgemachte Spätzli, Herbstgemüse, Rotkraut, Marroni und Pilze

Vegetarien game plate, with homemade spaetzli, autumn vegetables, red cabbage, chestnuts and mushrooms

Ab 2 Personen – from 2 people / auf Vorbestellung

Rehrücken aus regionaler Jagd oder (DE) am Tisch tranchiert 58

hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Marroni und Kürbis

roasted back of venison, served at the table – homemade spaetzli, red cabbage, chestnuts and pumpkin

