



**WILDSPEZIALITÄTEN
SPECIALITÉS DE GIBIER**



Rehschnitzel nach Jäger Art 42

Escalopes de chevreuil à la sauce au Cognac

Geschmorte Reh-Haxe mit Balsamicojus und Schalotten 37

Jarret de chevreuil braisé au jus balsamique et aux échalottes

Schmorbraten vom Rothirsch mit Preiselbeersauce 35

«Cerf braisé» à la sauce aux groseils

Rehgeschnetzelttes mit im Rum eingelegten Feigen 39

Emincé de chevreuil aux figues marinées au Rhum

Die Wildgerichte werden mit der klassischen Garnitur serviert:

Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Mirzaapfel

Les plats de gibier sont servi avec les garnitures de l'automne:

Spätzli, choux rouges, choux de Bruxelles, marrons glacés,
pommes Mirza

«Vegi-Herbst» - der vegetarische Herbstteller 38

Pilz-Pastetli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni,

Mirzaapfel, Spätzli

«L'assiette végétarienne d'automne»

Vol-au-vent aux champignons à la crème, choux rouges, choux de Bruxelles, marrons glacés, pommes Mirza, spätzli

HERKUNFT DES WILDFLEISCHES: ÖSTERREICH