# Wildgerichte



### Suppen und Salat

Steinpilzcrèmesuppe 7.50

Kürbiskokoscrèmesuppe7.50

Heistrichsalat 10.50

Blattsalat mit Speckwürfeli, Champignons, Knoblauch, Croutons

### Hauptspeisen

### Hirschgeschnetzeltes

27.00

an Wildrahmsauce mit herbstlicher Wildgarnitur und hausgemachten Spätzli

### Rehpfeffer

28.00

mit herbstlicher Wildgarnitur und hausgemachten Spätzli

#### Rehentrecôte

44.50

mit Wildrahmsauce, herbstlicher Wildgarnitur und hausgemachten Spätzli

### Rehschnitzel

36.50

mit Wildrahmsauce, herbstlicher Wildgarnitur und hausgemachten Spätzli

#### Justistaler Cordonbleu

32.50

gefüllt mit Rohschinken, Justistaler Alpkäse, Pommes Frites

#### Hirschcordonbleu

34.50

Entrecôte vom Hirsch gefüllt mit Hirschtrockenfleisch, Raclettekäse Pommes Frites

# **Spätzlieintopf**

26.50

Hausgemachte Spätzli mit Hirschgeschnezeltem an sämiger Wildsauce überbacken mit Käse

# **Vegetarische Gerichte**

# **Spätzligratin**

22.50

Hausgemachte Spätzli mit Pilzen, Trauben mit Käse überbacken

# Vegetarischer Wildteller

24.50

Herbstliche Wildgarnitur und hausgemachte Spätzli, Wildsauce

# **Unsere Weinempfehlung**

Rodriguez & Sanzo Red Wine 2020	1dl	8.50
Toro Tempranillo	7.5dl	59.50
18 Monate im Whiskyfass gelagert	150dl	123.00



Die Nase präsentiert sich gewohnt wuchtig und hocharomatisch mit viel schwarzer Frucht nach Kirsche und Cassis. Die Fülle an würzigen Kräutern verbindet sich wunderschön mit den delikaten Röstaromen. Das Holz ist perfekt in die sinnliche, harmonische Aromatik eingebunden. Kraftvoller Auftakt am Gaumen mit geballter, schwarzer Frucht. Dann aber kommt wieder diese herrliche Würze zum Vorschein und verbindet sich mit den noblen Röstaromen nach Schokolade und Vanille. Was für eine Länge im Abgang. Mit dem Jahrang 2020 wird der Whisky-Wein seine Fangemeinde definitiv weiter vergrössern. Der Whisky reduzierte die Tannine des Fasses, somit konnten sich die Tannine der Tempranillo-Traube besser entfalten. Im Gaumen kommt der Wein sehr rund und geschmeidig daher.

# Dessertempfehlung

Hausgemachtes Baileys Parfait	9.50
Coupe Nesselrode mit Vanilleglace, Meringue und Rahm	9.50
Vermicelle mit Meringue und Rahm	9.50