

Wildkarte

AB 24. SEPTEMBER 2026



Vorspeisen

Hausgemachte Kürbis Crèmesuppe mit Kürbiskernöl	12.50	✓
Nüssisalat mit Ei und Croutons	14.50	✓
– mit Speck	+ 4.00	
– mit Eierschwämmli	+ 4.00	
Kürbis Ravioli an Eierschwämmli sauce		
als Vorspeise	18.50	✓
als Hauptgang	30.50	

Hauptspeisen

Alle Gerichte werden mit Mirza-Apfel,
Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl
und hausgemachten Spätzli serviert.

Hirsch-Pfeffer Jäger-Art mit Champignons, Speck, Croutons & Silberzwiebeln	37.50
Rehschnitzel, Sauce nach Wahl	44.00
Wildschwein Filet, Sauce nach Wahl	41.50
Rehrücken „Baden-Baden“, zwei Saucen nach Wahl, ab 2 Personen, Rosa gebraten und tranchiert p.P.	62.50
Herbststeller (Vegi) ✓ mit Sauce nach Wahl	34.50



Zu allen Hauptspeisen ist eine Sauce nach Wahl
inbegriffen: Eierschwämmli sauce oder Wildrahmsauce.
Morchelrahmsauce + 3.00

Unser Herbst Hit Wild Cordon Bleu

Vom Schwein oder Kalb, gefüllt mit:
Hirsch Schinken, Waldpilz Ragout und **Brie Käse**



Weinempfehlung

Bourg au Blanc, Regensburg	dl 6.80
Bourg au Rouge, Regensburg	dl 6.80
Sauser	dl 4.–

Dessert

Feines Vermicelles mit Kirsch, dazu Rahm	10.50
Feines Vermicelles mit Kirsch, dazu Meringues und Rahm	13.50
Coupe Nesselrode mit Vanilleglace, Vermicelle mit Kirsch, Meringues und Rahm	12.50 / 14.50



FLEISCH HERKUNFT

Reh & Hirsch aus EU
Speck aus der Schweiz
Transgourmet und Angst