

Wildkarte

AB 24. SEPTEMBER 2026



VORSPEISEN

Hausgemachte Kürbis Crèmesuppe mit Kürbiskernöl	12.50	🍃
Nüsslisalat mit Ei und Croutons	14.50	🍃
– mit Speck	+ 4.00	
– mit Eierschwämmli	+ 4.00	
Kürbis Ravioli an Eierschwämmli Sauce	18.50	🍃
als Vorspeise		
als Hauptgang	30.50	

HAUPTSPEISEN

Alle Gerichte werden mit Mirza-Äpfel, 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
Herbstteller (Vegi) 🍃 Sauce nach Wahl	34.50



Zu allen Hauptspeisen ist eine Sauce nach Wahl
inbegriffen: Eierschwämmli Sauce oder Wildrahmsauce.
Morchelsrahmsauce + 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 7.00
Bourg au Rouge , Regensburg	dl 7.00
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

Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. MWSt.

ÜBER WEIHNACHTEN

SIND WIR WIE GEWOHNT
FÜR SIE DA!



Geniessen Sie die festliche Zeit bei uns
und lassen Sie sich von unserem
speziellen **Weihnachtsmenü**
kulinarisch verwöhnen.



WEIHNACHTSMENÜ

Lassen Sie sich von unserem
festlichen Weihnachtsmenü
überraschen.

Weitere Informationen folgen
in Kürze.



ÖFFNUNGSZEITEN ÜBER WEIHNACHTEN

Wir haben vom
24. bis 26. Dezember
wie gewohnt für Sie offen
und freuen uns auf Ihren Besuch.



BETRIEBSFERIEN

Wir gönnen uns eine kurze Pause
und bleiben vom
**31. Dezember bis
4. Januar geschlossen.**

Ab Dienstag, 5. Januar
sind wir wieder mit voller
Freude für Sie da.

METZGETE

6., 7. & 8. NOVEMBER

Freuen Sie sich auf traditionelle
Metzgete-Spezialitäten aus unserer Küche.

Blut- und Leberwurst
Bratwurst
Sauerkraut
Wädli mit Speck
und weitere klassische Beilagen



Wir freuen uns auf Ihren Besuch
und wünschen Ihnen eine genussvolle Herbst- und Winterzeit!

— Ihr Unterdorf Team

