



# WILDKARTE



Traditionsgemäss verwöhnen wir Sie auch dieses Jahr Ende September bis Anfang November mit unseren ausgesuchten Wildspezialitäten.

Die typischen Beilagen und Garnituren, welche einfach zum Wild gehören - wie feine Eierspätzli, mariniertes Rotkraut, wunderbare Wildrahmsauce, gekochter Apfel und caramelisierte Marroni - werden bei uns mit viel Liebe und Können hausgemacht.

Diese besonderen herbstlichen Gaumenfreuden sind sehr aufwendig, fordern die Küche heraus und beanspruchen einfach etwas mehr Zeit - wir bitten um Verständnis.

Übrigens....unser Wildfleisch (D) beziehen wir von der Traitafina AG, Lenzburg

	Vorspeise	Hauptspeise
<b>Kürbiscrèmesuppe</b>		
hausgemachte Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Rahm	12.00	
<b>Carpaccio di cinghiale</b>		
Wildschweinschinken-Carpaccio mit Balsamico und Olivenöl beträufelt, Parmesanflocken und frischen Feigen	24.00	
<b>Rehpfeffer nach Jägerart</b>		
Rehpfeffer ohne Knochen garniert nach Jägerart mit hausgemachten Eierspätzli, Rotkraut mit Marroni und ½ Apfel gefüllt mit Preiselbeeren		36.00
<b>Rehgeschnetztes "Weingarten"</b>		
Rehgeschnetztes an unserer feinen Wildrahmsauce mit Pilzen. Dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Eierspätzli, Rotkraut mit Marroni und ½ Apfel gefüllt mit Preiselbeeren		41.00

## Rehschnitzel "Weingarten"

zarte, rosa gebratene Rehschnitzel an unserer feinen Wildrahmsauce mit Pilzen. Dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Eierspätzli, Rotkraut mit Marroni und ½ Apfel gefüllt mit Preiselbeeren

46.00

## Hirschfilet "Weingarten"

zartes, rosa gebratenes Hirschfilet an unserer feinen Wildrahmsauce mit Pilzen. Dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Eierspätzli, Rotkraut mit Marroni und ½ Apfel gefüllt mit Preiselbeeren

53.00

## Eierspätzli mit Wildrahmsauce

hausgemachten Eierspätzli an unserer feinen Wildrahmsauce mit Pilzen

20.00

## Hubertus-Teller (ohne Fleisch)

hausgemachte Eierspätzli an unserer feinen Wildrahmsauce mit Pilzen, dazu Rotkraut mit Marroni und Früchte-Garnitur

31.00

## Pizza "Valtelina"

fein geschnittenes Reh- und Hirschfleisch in Rotwein mariniert, mit Steinpilzen, frischen Champignons, Knoblauch, Zwiebeln, Mozzarella und Oregano

Mini	21.80
Mittel	24.80
Maxi	28.80



## Eine Trouvaille aus unserem Weinkeller

### “Rosso di Montalcino” DOC

La Macioche, Toscana 2013

100% Sangiovese / 18Mt. im Eichenfass

In der Nase intensiv nach Rosen & Himbeeren,  
am Gaumen frisch und fruchtig, eleganter Abgang.  
Für Liebhaber ein Genuss - wunderbar zu unseren  
hausgemachten Wildspezialitäten

1 dl  
9.50

2 dl  
19.00

3 dl  
28.50

5 dl  
47.50

Flasche  
65.00

