



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
Kürbiscrèmesuppe hausgemachte Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Rahm	12.00	
Insalata con anatra affumicata Nüsslisalat mit geräuchten Entenbruststreifen, beträufelt mit Olivenöl & Balsamico-Essig	19.00	
Rehpfeffer nach Jägerart Rehpfeffer ohne Knochen garniert nach Jägerart mit hausgemachten Eierspätzli, Rotkraut mit Marroni und ½ Apfel gefüllt mit Preiselbeeren		38.00
Rehgeschnetztes "Weingarten" Rehgeschnetztes an unserer feinen Wildrahmsauce mit Pilzen. Dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Eierspätzli, Rotkraut mit Marroni und ½ Apfel gefüllt mit Preiselbeeren		43.00
Zusätzliche Beilagen: hausgemachte Spätzli oder Rotkraut		7.50
caramelisierte Marroni		5.00

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

48.00

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

56.00

Eierspätzli mit Wildrahmsauce

hausgemachten Eierspätzli an unserer feinen Wildrahmsauce mit Pilzen

21.00

Hubertus-Teller (ohne Fleisch)

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

33.00

Pizza Valtelina

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

Mini	22.80
Mittel	25.80
Maxi	29.80

**“Sangiovese Riserva” DOC**

Umberto Cesari, Emilia Romagna, 2018
100% Sangiovese / 24Mt. im Eichenfass
Im Gaumen eine würzige Note nach Zimt & Pfeffer,
dazu angenehme Röstaromen.
- wunderbar zu unseren hausgemachten Wildspezialitäten



1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
8.80	17.60	26.40	44.00	60.00