

# Frisch aus dem herbstlichen Wald...

**Steinpilze, Pfifferlinge,  
& Wild**



**Hubertuswochenkarte**

# Steinpilze & Pfifferlinge

**Omelett oder Rührei** 9,50 €  
mit Pfifferlingen und Salatteller

**Kräuterpfifferlinge** 10,50 €  
mit Tomaten und Garnelen auf geröstetem Schwarzbrot

**Steinpilze auf Rösti** 13,50 €  
umkränzt mit Salat und Geflügelstreifen

**Steinbeißerfilet** 19,00 €  
mit Pfifferlingen, hausgemachtem Wirsing-Gemüse,  
dazu Bratkartoffeln und Salatteller

**Lammlachse** 19,00 €  
**Filet - rosa am Stück gebraten**  
mit Pfifferlingen, Kräuterbutter und Bärlauchpesto,  
dazu Rösti und Salatteller

**Barbarie-Entenbrust** 19,50 €  
in Calvados-Pfeffersauce mit frischen Waldpilzen,  
Kroketten, Apfel-Chutney und Salatteller

**Argentinisches Rumpsteak** 21,50 €  
mit Pfifferlingen, Kräuterbutter und glasierten  
roten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salatteller

**Kalbsrückensteak** 22,50 €  
mit Gorgonzola überbacken, Steinpilzen,  
Tagliatelle, Beerenfrüchten und Salatteller

**Wildsuppe mit Sahnehaube** 5,00 €  
mit verschiedenen frischen Waldpilzen

**2 Wild-Bratwürste** 11,50 €  
mit Stampfkartoffeln, Rotkraut und Apfel-Chutney

**Wildschweinragout** 16,50 €  
in Rotweinsauce mit Pfifferlingen, Wirsinggemüse, gefüllter Williamsbirne, Kroketten und Feldsalat mit hausgemachtem Himbeerdressing

**Rehgeschnetzeltes** 17,00 €  
mit Steinpilzen, Rotkraut- und Preiselbeerkörbchen, Tagliatelle und Feldsalat mit hausgemachtem Himbeerdressing

**Rehkeule** 20,50 €  
in Wacholderrahmsauce mit Steinpilzen, Mango-Chutney, Preiselbeerkörbchen, Stampfkartoffeln und Feldsalat mit hausgemachtem Himbeerdressing

**Wildschweinbraten** 20,50 €  
in Rahmsauce mit Pfifferlingen, gefüllter Williamsbirne, Wirsinggemüse, Stampfkartoffeln und Beerenfrüchten

**Reh- und Wildschweinerückensteak** 25,50 €  
mit Sauerkirschsauce auf Apfel-Chutney, gefüllter Williamsbirne, Apfelrotkraut, Kroketten und Feldsalat mit hausgemachtem Himbeerdressing