

Zerschd ä Vorspies - wer mag

Appetizer (• ohni Brot , no bread)

- **6 Schnegge** mit Kräuterbuder überbache
(brucht eweng Zit, bis mir si gfange hän) 7,50
*6 Snail with herbs buttered
(needs some time until we caught there)*
 - **Duett vo de Gänseleber** mit Öpfelfächer
Nüsslisalat mit Orangefilet , Walnüss
Quitte - Chürbsekompost un Brioche 12,80
dezue 0,11 Britzinger Gwürztraminer Spätlese 3,00
*Duett of goose liver with apple fan , Lambs lettuce with
orange filet, walnut, quince - pumpkin compote and brioche*
- (• mit Essig /Öl • ohni Nudlesalat • nur dezuesage)
(• with vinegar & oil without noodle salad • just tell us)

Do hesch de Salat

€

Salad as a starter

- Nüsslisalat** • Badischi Art mit Speck un Brotwürfeli 6,50
Lambs lettuce badisch style with bacon and croutons
- oder** • mit Parmesan un Sunnebluemekern 7,50
or with Parmesan & sunflower seeds
- Gmischte Salatteller** *Small mixed salad* 4,50
 - mit Rehrustle un Preiselbeerschlagrahm 9,50
 - mit knusprig backene Lachspflanzerl 9,50
Salad with crusty venison croquettes or with crispy salmon
- Große gmischte Salatteller** (• nur dezuesage) 6,90
- mit Fetachäs, Olive un brotene. Zucchini 8,50
Large Bowl of salad with feta cheese, olive & zucchini

Waidmann's Heil zur Wildzit

Good hunting time in Autumn

- Suppe:**
- Steipilzcremesuppe** *Porcini mushrooms soup* 5,60
 - **Jägersuppe Hubertus** mit Madeira un Linse 6,50
Hunter's soup Hubertus with Madeira and lentil
- Hauptgäng:**
- **Gmües un Früchtgarnitur** isch bi jedem Wildgricht debi 17,80 21,50
Vegetables and fruits are included in each wild dish kleini / volli Portion
smal- / full portion
 - **Rehragout** nochäme alte Rezept vo de Försterin mit Spätzli (• mit Grumbiere) 17,80 21,50
Stew of venison "Forester style" served with cranbeers, red cabbage and spaetzle (•with potatoes)
 - Wildsauruggemedaillons** unter de Zwetschgekruste mit Nudle 18,60 22,50
Medaillons of wild boar coasted with plums served with noodles
 - Hirschfiletmedaillons** an Wachholdersuurrahmsoße mit Spinat Nocke 21,00 24,80
Filet of deer with juniper sauce and spinach cam

Herbstmenü komplett 37,-



- **Nüsslisalat** mit Alemanne Schinke
Orangefilet , Granatöfel & karamelierte Nüss

- **Chürbseesuppe** mit Öl un Kernli
Pumkin soup

- Tranchierti Haseruggefilet** 20,00 24,00
an Waldbeerirahmsoße mit Rotkruut un Buebespitzli
Carved back filet of hare served with potatoes noodles and wild berries sauce

- Karamelköppli** - mit marinierte Dörraprikose

Ab 2 Personen :

pro Pers.

- Wildteller** an dreierlei Soße mit Spätzli 28,00
(Hirschfiletmedaillon, Rehragout, Wildsau - un Haserugge)
All 4 wild game with three kinds of sauce served with spaetzle
- **Rehteller** mit früsche Mischpilze un Buebespitzli 29,50
(Schnitzel, Ragout, Filet un Rüggedaillon)
All 4 best kinds of venison served with potatoes noodles
- **Rehrugge** " Baden Baden " rich garniert
mit passendem Gmües , Bilage un Frücht 35,00
(uf Vorbstellig vo min. 1. Tag - serviert in zwei Gäng)