

SUPPEN & VORSPEISEN

KÜRBISCREMESUPPE	9.50
MIT ECHTEM STEIRISCHEN KÜRBISKERNÖL	
EIERSCHWAMMERL „HALALI“	16.50
GERÖSTETE PFIFFERLINGE MIT FRISCHEN KRÄUTERN, ZWIEBELN UND EI, AUF TOAST SERVIERT	
BUNTER HERBSTSALAT „HORRIDO“	16.50
MIT LAUWARMEN WALDPILZEN UND FRISCHEN KRÄUTERN, AN EINER PREISELBEER-DRESSING	
HIRSCHSPIESSLI „WILHELM TELL“	19.00
SERVIERT AUF HERBSTSALATEN MIT WALNÜSSEN UND EINER KÜRBISKERNÖLDRESSING	

UNSERE KLASSIKER AUSNAHMSLOS REGIONALES WILD

BÜNDNER HIRSCHPFEFFER „ALMÖHI“	24.00
MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLI UND EINER PREISELBEERBIRNE GERÖSTETE BROTWÜRFELI, PERLZWIEBEN UND SPECKKRUSTELN	
BÜNDNER REHPFEFFER „NANA BERTA“	28.50
MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLI UND EINER PREISELBEERBIRNE UND SAUTIERTE EIERSCHWÄMMLI	
1 PORTION ROTKRAUT MIT MARONI	6.00
MÜNSTERTALER „WILD CAPUNS“	ALS VORSPEISE 16.00
HAUSGEMACHTE CAPUNS MIT HIRSCHFLEISCH	ALS HAUPT SPEISE 24.00
AN EINER FEINEN WILDRAHMSAUCE MIT SPECKKRUSTELN	
PIZZA „CACCIA“	24.00
MIT TOMATEN, MOZZARELLA, HIRSCHFILET EIERSCHWÄMMLI, BIRNEN UND PREISELBEEREN	

ROSENHÜGELSPEZIALITÄTEN

HERBSTTELLER „RONDELLO“	26.00
ROSENKOHL, APFELROTKRAUT, POLENTASTRUDEL, MARONI, ROTWEINBIRNE UND HERZAPFEL AN EINER WALDPILZRAHMSAUCE	
WILDBRET RÖSCHTI „FREVLER ART“	33.00
WILDGESCHNETZELTES MIT WIRZ, PILZEN, SPECK UND EINER PREISELBEERBIRNE AUF HAUSGEMACHTEM RÖSCHTI SERVIERT	
FRANZL`S JÄGERPFANDL	35.00
REHGESCHNETZELTES MIT GEMÜSE, PILZEN UND PREISELBEEREN DAZU SERVIEREN WIR HAUSGEMACHTE SPÄTZLI	
WILDSCHWEIN-FRISCHLINGSSTEAK „PASCHA“	35.00
GEGRILLTES WILDSCHWEINENTRECOTE MIT SERVIETTENKNÖDEL APFELROTKRAUT ,GLASIERTE MARONI UND EINER ROTWEINBIRNE	
WILDSCHWEIN SALTIMBOCCA „SILBERWALD“	36.00
ZARTES WILDSCHWEIN MIT BÜNDNER ROHSCHINKEN UND ROSMARIN, KÜRBISRÖSCHTI, APFELROTKRAUT UND GLASIERTE MARONI	
HIRSCHENTRECÔTE „BRAMBRÜESCH“	38.00
HIRSCHENTRECÔTE IM BÜNDNER ROHSCHINKENMANTEL AN EINER TRAUBEN-WEICHSELSAUCE, MIT ROSENKOHL, GLASIERTE MARONI UND RÖSCHTIKROKETTEN	
HIRSCHFILET „TAT GION“	38.00
MEDAILLONS VOM EDLEN HIRSCHFILET AN EINER KRÄFTIGEN MALT-WHISKEYSAUCE, MIT SCHUPFNUDELN, ROSENKOHL, GLASIERTE MARONI UND ROTWEINBIRNE	
REHSCHNITZEL „MANDULA“	39.00
REHSCHNITZEL IN DER MANDELPANADE, AN EINER WILDRAHMSAUCE MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLI, APFELROTKRAUT UND MARONI	
REHSCHNITZEL „FÖRSTER TONI“	39.00
REHSCHNITZEL MIT SAUTIERTEN WALDPILZEN AN EINER WILDRAHMSAUCE MIT BÜNDNER POLENTASTRUDEL UND GEFÜLLTEM HERZAPFEL	