

# SUPPEN & VORSPEISEN

<b>KÜRBISCREMESUPPE</b>	<b>10.00</b>
MIT ECHTEM STEIRISCHEN KÜRBISKERNÖL	
<b>EIERSCHWAMMERL „HALALI“</b>	<b>17.50</b>
GERÖSTETE PFIFFERLINGE MIT FRISCHEN KRÄUTERN, ZWIEBELN UND EI, AUF TOAST SERVIERT	
<b>BUNTER HERBSTSALAT „HORRIDO“</b>	<b>17.50</b>
MIT LAUWARMEN WALDPILZEN UND FRISCHEN KRÄUTERN, AN EINER PREISELBEER-DRESSING	
<b>HIRSCHSPIESSLI „WILHELM TELL“</b>	<b>19.50</b>
SERVIERT AUF HERBSTSALATEN MIT WALNÜSSEN UND EINER KÜRBISKERNÖLDRESSING	

## UNSERE KLASSIKER REGIONALES WILD

<b>BÜNDNER HIRSCHPFEFFER „ALMÖHI“</b>	<b>24.50</b>
MIT HAUSGEMachten SPÄTZLI UND EINER PREISELBEERBIRNE GERÖSTETE BROTWÜRFELI, PERLZWIEBEN UND SPECKKRUSTELN	
<b>BÜNDNER REHPFEFFER „NANA BERTA“</b>	<b>29.50</b>
MIT HAUSGEMachten SPÄTZLI UND EINER PREISELBEERBIRNE UND SAUTIERTE EIERSCHWÄMMLI	
<b>1 PORTION ROTKRAUT MIT MARONI</b>	<b>6.00</b>
<b>MÜNSTERTALER „WILD CAPUNS“</b>	ALS VORSPEISE <b>17.50</b>
HAUSGEMACHTE CAPUNS MIT HIRSCHFLEISCH	ALS HAUPTSPEISE <b>26.50</b>
AN EINER FEINEN WILDRAHMSAUCE MIT SPECKKRUSTELN	
<b>PIZZA „CACCIA“</b>	<b>25.50</b>
MIT TOMATEN, MOZZARELLA, HIRSCHFILET EIERSCHWÄMMLI, BIRNEN UND PREISELBEEREN	

# ROSENHÜGELSPEZIALITÄTEN

<b>HERBSTTELLER „RONDELLO“</b>	<b>27.00</b>
ROSENKOHL, APFELROTKRAUT, POLENTASTRUDEL, MARONI, ROTWEINBIRNE UND HERZAPFEL AN EINER WALDPILZRAHMSAUCE	
<b>WILDBRET RÖSCHTI „FREVLER ART“</b>	<b>34.00</b>
WILDGESCHNETZELTES MIT WIRZ, PILZEN, SPECK UND EINER PREISELBEERBIRNE AUF HAUSGEMACHTEM RÖSCHTI SERVIERT	
<b>FRANZL`S JÄGERPFANDL</b>	<b>35.00</b>
REHGESCHNETZELTES MIT GEMÜSE, PILZEN UND PREISELBEEREN DAZU SERVIEREN WIR HAUSGEMACHTE SPÄTZLI	
<b>WILDSCHWEIN-FRISCHLINGSSTEAK „PASCHA“</b>	<b>35.00</b>
GEGRILLTES WILDSCHWEINENTRECOTE MIT SERVIETTENKNÖDEL APFELROTKRAUT, GLASIERTE MARONI UND EINER ROTWEINBIRNE	
<b>WILDSCHWEIN SALTIMBOCCA „SILBERWALD“</b>	<b>36.00</b>
ZARTES WILDSCHWEIN MIT BÜNDNER ROHSCHINKEN UND ROSMARIN, KÜRBISRÖSCHTI, APFELROTKRAUT UND GLASIERTE MARONI	
<b>HIRSCHENTRECÔTE „BRAMBRÜESCH“</b>	<b>38.50</b>
HIRSCHENTRECÔTE IM BÜNDNER ROHSCHINKENMANTEL AN EINER TRAUBEN-WEICHSELSAUCE, MIT ROSENKOHL, GLASIERTE MARONI UND RÖSCHTIKROKETTEN	
<b>HIRSCHFILET „TAT GION“</b>	<b>39.00</b>
MEDAILLONS VOM EDLEN HIRSCHFILET AN EINER KRÄFTIGEN MALT-WHISKEYSAUCE, MIT SCHUPFNUDELN, ROSENKOHL, GLASIERTE MARONI UND ROTWEINBIRNE	
<b>REHSCHNITZEL „MANDULA“</b>	<b>39.00</b>
REHSCHNITZEL IN DER MANDELPANADE, AN EINER WILDRAHMSAUCE MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLI, APFELROTKRAUT UND MARONI	
<b>REHSCHNITZEL „FÖRSTER TONI“</b>	<b>39.00</b>
REHSCHNITZEL MIT SAUTIIERTEN WALDPILZEN AN EINER WILDRAHMSAUCE MIT BÜNDNER POLENTASTRUDEL UND GEFÜLLTEM HERZAPFEL	