

SUPPEN & VORSPEISEN

KÜRBISCREMESUPPE	10.00
MIT ECHTEM STEIRISCHEN KÜRBISKERNÖL	
EIERSCHWAMMERL „HALALI“	17.50
GERÖSTETE PFIFFERLINGE MIT FRISCHEN KRÄUTERN, ZWIEBELN UND EI, AUF TOAST SERVIERT	
BUNTER HERBSTSALAT „HORRIDO“	17.50
MIT LAUWARMEN WALDPILZEN UND FRISCHEN KRÄUTERN, AN EINER PREISELBEER-DRESSING	
HIRSCHSPIESSLI „WILHELM TELL“	21.00
SERVIERT AUF HERBSTSALATEN MIT WALNÜSSEN UND EINER KÜRBISKERNÖLDRESSING	

UNSERE KLASSIKER REGIONALES WILD

BÜNDNER HIRSCHPFEFFER „ALMÖHI“	25.50
MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLI UND EINER PREISELBEERBIRNE GERÖSTETE BROTWÜRFELI, PERLZWIEBEN UND SPECKKRUSTELN	
BÜNDNER REHPFEFFER „NANA BERTA“	29.50
MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLI UND EINER PREISELBEERBIRNE UND SAUTIERTE EIERSCHWÄMMLI	
1 PORTION ROTKRAUT MIT MARONI	7.00
MÜNSTERTALER „WILD CAPUNS“	18.50
HAUSGEMACHTE CAPUNS MIT HIRSCHFLEISCH	ALS VORSPEISE
AN EINER FEINEN WILDRAHMSAUCE MIT SPECKKRUSTELN	ALS HAUPTSPESIE
PIZZA „CACCIA“	26.00
MIT TOMATEN, MOZZARELLA, HIRSCHFILET EIERSCHWÄMMLI, BIRNEN UND PREISELBEEREN	



ROSENHÜGELSPEZIALITÄTEN

HERBSTTELLER „RONDELLO“ 28.00

ROSENKOHL, APFELROTKRAUT, POLENTASTRUDEL, MARONI,
ROTWEINBIRNE UND HERZAPFEL AN EINER WALDPILZRAHMSAUCE

WILDBRET RÖSCHTI „FREVLER ART“ 36.00

WILDGESCHNETZELTES MIT WIRZ, PILZEN, SPECK
UND EINER PREISELBEERBIRNE AUF HAUSGEMACHTEM RÖSCHTI SERVIERT

FRANZL`S JÄGERPFANDL 36.00

REHGESCHNETZELTES MIT GEMÜSE, PILZEN UND PREISELBEEREN
DAZU SERVIEREN WIR HAUSGEMACHTE SPÄTZLI

WILDSCHWEIN-FRISCHLINGSSTEAK „PASCHA“ 36.00

GEGRILLTES WILDSCHWEINENTRECOTE MIT SERVIETTENKNÖDEL
APFELROTKRAUT, GLASIERTE MARONI UND EINER ROTWEINBIRNE

WILDSCHWEIN SALTIMBOCCA „SILBERWALD“ 37.00

ZARTES WILDSCHWEIN MIT BÜNDNER ROHSCHINKEN UND ROSMARIN,
KÜRBISRÖSCHTI, APFELROTKRAUT UND GLASIERTE MARONI

HIRSCHENTRECÔTE „BRAMBRÜESCH“ 39.00

HIRSCHENTRECÔTE IM BÜNDNER ROHSCHINKENMANTEL
AN EINER TRAUBEN-WEICHSELSAUCE,
MIT ROSENKOHL, GLASIERTE MARONI UND RÖSCHTIKROKETTEN

HIRSCHFILET „TAT GION“ 39.50

MEDAILLONS VOM EDLEN HIRSCHFILET
AN EINER KRÄFTIGEN MALT-WHISKEYSAUCE,
MIT SCHUPFNUDELN, ROSENKOHL, GLASIERTE MARONI UND ROTWEINBIRNE

REHSCHNITZEL „MANDULA“ 39.50

REHSCHNITZEL IN DER MANDELPANADE,
AN EINER WILDRAHMSAUCE
MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLI, APFELROTKRAUT UND MARONI

REHSCHNITZEL „FÖRSTER TONI“ 39.50

REHSCHNITZEL MIT SAUTIIERTEN WALDPILZEN
AN EINER WILDRAHMSAUCE
MIT BÜNDNER POLENTASTRUDEL UND GEFÜLLTEM HERZAPFEL

