

# WildSpezialitäten

<b>Wildpastete mit Kürbiseis, Makronen und Briochebrot</b>	<b>25.-</b>
Pate di selvaggina con gelato alla zucca, amaretti e pan brioche	
<b>Hirschcarpaccio mit frischen Feigen und gerösteten Zwiebeln</b>	<b>28.-</b>
Carpaccio di cervo con fichi freschi e cipolla frita	
<b>Teigwaren/Pasta</b>	
<b>Hausgemachte Nudeln mit Hirsch ragout`</b>	<b>28.-</b>
Tagliartelle fatte in casa al ragu di cervo	
<b>Hausgemachte Pappardelle mit Hasenragout</b>	<b>25.-</b>
Pappardelle con ragu di lepre	
<b>Fleisch/carne</b>	
<b>Hirschpfeffer mit Spätzli</b>	<b>32.-</b>
Cervo in salmi	
<b>Rehschnitzel mit schwarzer Traubensauce</b>	<b>43.-</b>
Scaloppina di capriolo con salsa all uva nera	
<b>Hirschtagliata mit Heidelbeerensauce</b>	<b>44.-</b>
Tagliata di Cervo con salsa ai mirtilli	
<b>Gegrillte Hirschkotelett mit Rotweinreduktion</b>	<b>42.-</b>
Costolette di cervo alla griglia con una riduzione al vino rosso	
<b>Rehrücken „Baden Baden „garniert auf Bestellung min 2 pers.</b>	<b>60.-</b>
Sella di capriolo „Baden Baden con i suoi contorni“su ordinazione min 2 pers	
<b>Zu unseren Wildspezialitäten servieren wir ihnen Spätzli, Rotkohl, Maroni, Apfel</b>	
<b>Bayrische Kastaniencreme mit Karamellisierten Marsalamaroni</b>	<b>15.-</b>
Bavarese di castagne con marroni caramellati al marsala	
<b>Kastanienkuchen mit Orangensauce</b>	<b>12.-</b>
Tortino di castagnecon salsa all arancio	