

Wildgerichte – Game dishes

Vorspeisen – starters

Jägersalat Salatherz, Sauerkirsch Chutney, Kräuterknusper und Pilze 18

Hunter's salad lettuce heart with sourcherry chutney, herb crunch and mushrooms

Kürbissuppe mit Kernen 12

pumpkin soup with pumpkin kernels

«The Reh Burger» im Bavaria Bun 20

mit Pflaumenmus, süß saurem Gemüse und Trüffelkäse

«The Reh burger» venison patty, steamed bun,

plum chutney, sweet & sour pickles and truffled cheese

Spaghetti nach Köhler Art, mit Eierschwämmlì, Stunden Ei und Belper Knolle 22

Spaghetti carbonara, chanterelle mushrooms, 1 hour egg and pepper cheese

Hirschrücken Tataki (DE) 24

Leicht geräuchert, Americano Perlen, Sanddorn und Salat von Herbstgemüsen

Smoky deer tataki,

americano grape pearls, buckthorn chutney and salad of autumn vegetables

Hauptgänge – main dishes

Reh Bolognese aus der Jagd vom Pannenstiel mit Feigenravioli und Steinpilzcreme 32

local venison bolognese ragout, fig filled ravioli, porcini mushroom cream

Rehvariation aus der Jagd vom Pfannenstiel mit Herbstgarnituren und Kürbispüree 43

variation of local venison, autumn garnishes and pumpkin mash

Wild-Teller ohne Fleisch 31

hausgemachte Spätzli, Maroni Stroganoff, Herbstgemüse, Rotkraut, und Pilze

Bad hunter game plate,

with homemade spaetzli, autumn vegetables, red cabbage, chestnuts and mushrooms

Pro 2 Personen auf Vorbestellung / Per 2 people, pre-order required

Rehrücken aus der Jagd vom Pfannenstiel pro Person 64

hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Marroni und Gemüse

Roasted back of venison, served at the table, homemade spaetzli, red cabbage, chestnuts and pumpkin