

# VORALPS WILDWOCHE

## Vorspeisen

<b>Nüsslisalat</b> mit Speck, Ei und Croutons an Feigendressing	<b>14,50</b>
<b>Mostbröckli vom heimischen Wild</b> mit marinierten Melonenperlen	<b>16,50</b>
<b>Toms hausgemachte Wildschweinterrine</b> mit Dörripflaumen, Walnüssen und Sauce Cumberland	<b>16,50</b>
<b>Steirische Kürbissuppe</b> mit Pfirsich, Kürbiskernen und Öl	<b>9,50</b>

## Hauptspeisen

<b>Hirschpfeffer</b> mit Spätzle, Rotkraut und Preiselbeerbirne	<b>31,50</b>
<b>Rehpfeffer</b> mit Spätzle, Rotkraut und Preiselbeerbirne	<b>34,50</b>
<b>Rehschnitzel</b> mit Spätzle, Rotkraut und Preiselbeerbirne	<b>36,00</b>
<b>Rehrücken</b> mit Spätzle, Rotkraut und Preiselbeerbirne	<b>43,50</b>
<b>Wildstroganoff</b> mit Spätzle, Rotkraut und Preiselbeerbirne	<b>36,90</b>
<b>Wildgeschnetztes, vom Reh und Hirsch</b> mit Spätzle, Rotkraut und Preiselbeerbirne	<b>29,90</b>
<b>Vegetarischer Wildererteller</b> Spätzle, Pfifferlingknödel, Rotkraut, glacierte Maroni und Preiselbeerbirne	<b>26,90</b>

## Dessert

<b>Schwarzes Bergholunderparfait</b> auf einem Tahiti-Vanillespiegel	<b>14,50</b>
<b>Kaiserschmarren</b> mit Omas Zwetschgenröster	<b>19,90</b>
<b>Vermicelle</b> mit Meringue und Rahm	<b>8,50</b>
<b>Coupe Nesselrode</b>	<b>12,50</b>