

# SUPPEN & VORSPEISEN

<b>KÜRBISCREMESUPPE</b> MIT ECHTEM STEIRISCHEN KÜRBISKERNÖL	<b>11.50</b>
<b>EIERSCHWAMMERL „HALALI“</b> GERÖSTETE PFIFFERLINGE MIT FRISCHEN KRÄUTERN, ZWIEBELN UND EI, AUF TOAST SERVIERT	<b>17.50</b>
<b>BUNTER HERBSTSALAT „HORRIDO“</b> MIT LAUWARMEN WALDPILZEN UND FRISCHEN KRÄUTERN, AN EINER PREISELBEER-DRESSING	<b>18.50</b>
<b>HIRSCHSPIESSLI „WILHELM TELL“</b> SERVIERT AUF HERBSTSALATEN MIT WALNÜSSEN UND EINER KÜRBISKERNÖLDRESSING	<b>22.00</b>

## UNSERE KLASSIKER REGIONALES WILD

<b>BÜNDNER HIRSCHPFEFFER „ALMÖHI“</b> MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLI UND EINER PREISELBEERBIRNE GERÖSTETE BROTWÜRFELI, PERLZWIEBEN UND SPECKKRUSTELN	<b>27.00</b>
<b>BÜNDNER REHPFEFFER „NANA BERTA“</b> MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLI UND EINER PREISELBEERBIRNE UND SAUTIERTE EIERSCHWÄMMLI	<b>31.00</b>
<b>1 PORTION ROTKRAUT MIT MARONI</b>	<b>7.00</b>
<b>MÜNSTERTALER „WILD CAPUNS“</b>	<b>ALS VORSPEISE 19.50</b>
HAUSGEMACHTE CAPUNS MIT HIRSCHFLEISCH AN EINER FEINEN WILDRAHMSAUCE MIT SPECKKRUSTELN	<b>ALS HAUPTSPEISE 29.00</b>
<b>PIZZA „CACCIA“</b> MIT TOMATEN, MOZZARELLA, HIRSCHFILET EIERSCHWÄMMLI, BIRNEN UND PREISELBEEREN	<b>27.00</b>



# ROSENHÜGELSPEZIALITÄTEN

## **HERBSTTELLER „RONDELLO“ 30.00**

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

## **WILDBRET RÖSCHTI „FREVLER ART“ 38.00**

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

## **FRANZL`S JÄGERPFANDL 38.00**

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

## **WILDSCHWEIN-FRISCHLINGSSTEAK „PASCHA“ 38.00**

GEGRILLTES WILDSCHWEINENTRECOTE MIT SERVIETTENKNÖDEL  
APFELROTKRAUT, GLASIERTE MARONI UND EINER ROTWEINBIRNE

## **WILDSCHWEIN SALTIMBOCCA „SILBERWALD“ 39.00**

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

## **HIRSCHENTRECÔTE „BRAMBRÜESCH“ 41.00**

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

## **HIRSCHFILET „TAT GION“ 42.00**

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

## **REHSCHNITZEL „MANDULA“ 42.00**

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

## **REHSCHNITZEL „FÖRSTER TONI“ 42.00**

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

