

# Winzelnberger Wildspezialitäten

## Vorspeisen

Kürbiscreme Kärntner Art

(Kernöl und geröstete Kürbiskernen)

sFr. 11.50

Kürbiscremekreation des Chefs

(mit Honig und Winzelnberger Chili)

sFr. 10.50

Herbstblattsalat

mit sautierten Pilzen

sFr. 14.50

Waldmeistersalat

(mit sautierten Silberzwiebeln, Speck, Trauben,  
Pilzen und Brotcrouton)

sFr. 17.00

Nüsslisalat Mimosa

sFr. 12.50

Kürbisravioli an Kräutersauce

mit Reggiano Parmesan

sFr. 17.00

# Hauptgänge

Rehschnitzel Winzerart

sFr. 41.00

Rehgeschnetzeltes an Ginrahmsauce

sFr. 37.00

Pfeffer Winzelnberg nach Angebot

sFr. n. Angebot

Hirschentrecôte an Whiskyrahmsauce

sFr. 44.00

Wildschweinentrecôte mit sautierten Pilzen

an Wildrahmsauce

sFr. 39.00

Wildvegi-Teller

sFr. 32.00

Ab zwei Personen

Plattenservice

Rehrücken Winzelnberg

p.P. sFr. 61.00

Flambiertes Rehnüssli

p.P. sFr. 59.00

Alle Wildgerichte werden mit gebratenen Spätzli,  
Rotkraut mit Marroni und einer Wildgarnitur serviert.