

# Wilderei im Brauhaus!

## VORSPEISE

### **Carpaccio vom Hirsch**

mit Kürbis und geschmortem Chicorée ... 12,50

### **Herbstliche Falafel**

mit Trauben, schwarzen Nüssen und Kichererbsencreme ... 8,90

## SUPPE

**Kürbissuppe** mit Obershaube und Brotcroûtons ... 4,80

## HAUPTSPEISEN

### **„1777er“ vom Wild**

Gebratener Wildschweinschopf, Wildragout, Cordon Bleu vom Hirsch und Wildbratwurst, mit Semmelknödel ... 19,90

### **Crepinette vom Frischlingsrücken**

mit Blunz'n, Kohlsprossen und Erdäpfel-Mandelgebäck ... 22,00

### **„Ragout Fin“ vom Rehfilet**

mit Pilzen, Preiselbeeren, Wacholderrahm und Nussspätzle ... 22,50

### **Hirschrückensteak vom Grill**

mit Bohnen und Granatapfel, auf Kürbis-Grammelrisotto ... 29,90

### **Hirschschnitzel gefüllt mit Österkron und Rohschinken**

auf Sellerie-Maronicreme, mit Kroketten ... 21,50

## DESSERT

### **Erdäpfel-Mohnnudeln**

mit hausgemachtem Hollerröster ... 6,50

Zum Wild  
empfiehlt der Biersommelier  
unser

**Pegasus**



Zu unseren Wildgerichten  
servieren wir  
Apfelrotkraut!

