

**gebratene Pilze, würziger Bergkäse, blaue Trauben,**  
knusprige Kartoffelspalten auf gemischten Blattsalaten  
mit einer hellen Balsamicovinaigrette  
und selbstgebackenem Brot **13,50 Euro**

**Cappelletti mit Steinpilzfrischkäse-Füllung** mit  
gerösteten Wurzelgemüse, getrockneten Tomaten in  
leichter Rahmsauce, Rauke und einem Kürbiskernpesto,  
Beilagensalat **13,50 Euro**

**Wildschweingulasch** in einer kräftigen Rotwein-  
Thymiansauce mit geschmorten Hokkaidokürbisspalten  
und Kartoffelgnocchis mit Pestofüllung **16,50 Euro**

**Hähnchenbrust** mit gebratenem Schinkenstreifen und  
Salbei mit Ahornsirup verfeinert auf Spaghettikürbis in  
einer Weißwein-Sahnesauce, Kartoffel-Schalotten-G'röstel  
und einem Beilagensalat **15,50 Euro**

**Hirschrückenmedaillons** in Rotweinsauce auf geschmorten  
Butternutkürbis und Feldsalat mit Kirschchutney gerösteten  
Walnüssen und kleinen Kräuterkartoffeln aus der Pfanne,  
Beilagensalat **18,50 Euro**

**Weinempfehlung:**  
**Chardonnay del Veneto 2016**  
Weingut: Cote Giara  
Traube: 100 % Chardonnay  
Alkoholgehalt: 13% Vol.

Der **Chardonnay Veneto IGT** von **Corte Giara** zeigt sich  
in intensivem Strohgelb mit goldfarbenen Reflexen. In der  
Nase entfaltet dieser italienische Weißwein aus dem Veneto  
intensives Bouquet mit blumigen Noten und pikanter Frucht.  
Am Gaumen wirkt der Wein saftig, ausdrucksvoll, delikater  
und frisch bei ausgewogener Säure mit entschiedener und  
beständiger Struktur. Der Chardonnay aus Venetien ist  
aufgrund seiner ausgeprägten Frucht einer der beliebtesten  
Weine Italiens. Er ist unkompliziert und kann daher bei fast  
allen Gelegenheiten gereicht werden.

**0,2 l..... 5,10 €      Flasche.....17,90 €**

**gebratene Pilze, würziger Bergkäse, blaue Trauben,**  
knusprige Kartoffelspalten auf gemischten Blattsalaten  
mit einer hellen Balsamicovinaigrette  
und selbstgebackenem Brot **13,50 Euro**

**Cappelletti mit Steinpilzfrischkäse-Füllung** mit  
gerösteten Wurzelgemüse, getrockneten Tomaten in  
leichter Rahmsauce, Rauke und einem Kürbiskernpesto,  
Beilagensalat **13,50 Euro**

**Wildschweingulasch** in einer kräftigen Rotwein-  
Thymiansauce mit geschmorten Hokkaidokürbisspalten  
und Kartoffelgnocchis mit Pestofüllung **16,50 Euro**

**Hähnchenbrust** mit gebratenem Schinkenstreifen und  
Salbei mit Ahornsirup verfeinert auf Spaghettikürbis in  
einer Weißwein-Sahnesauce, Kartoffel-Schalotten-G'röstel  
und einem Beilagensalat **15,50 Euro**

**Hirschrückenmedaillons** in Rotweinsauce auf geschmorten  
Butternutkürbis und Feldsalat mit Kirschchutney gerösteten  
Walnüssen und kleinen Kräuterkartoffeln aus der Pfanne,  
Beilagensalat **18,50 Euro**

**Weinempfehlung:**  
**Chardonnay del Veneto 2016**  
Weingut: Cote Giara  
Traube: 100 % Chardonnay  
Alkoholgehalt: 13% Vol.

Der **Chardonnay Veneto IGT** von **Corte Giara** zeigt sich  
in intensivem Strohgelb mit goldfarbenen Reflexen. In der  
Nase entfaltet dieser italienische Weißwein aus dem Veneto  
intensives Bouquet mit blumigen Noten und pikanter Frucht.  
Am Gaumen wirkt der Wein saftig, ausdrucksvoll, delikater  
und frisch bei ausgewogener Säure mit entschiedener und  
beständiger Struktur. Der Chardonnay aus Venetien ist  
aufgrund seiner ausgeprägten Frucht einer der beliebtesten  
Weine Italiens. Er ist unkompliziert und kann daher bei fast  
allen Gelegenheiten gereicht werden.

**0,2 l..... 5,10 €      Flasche.....17,90 €**