



**Kürbissuppe mit Crème fraîche**

*Velouté de potiron & crème fraîche*

*Pumpkin soup with sour cream*

14.50

**Linguine mit Hirschgeschnetzeltem & Kürbiswürfeln an Steinpilzsauce**

*Linguine à l'émincé de cerf et potiron, sauce aux cèpes*

*Linguine with sliced deer & pumpkin cubes on boletus sauce*

35.50

**Hirschpfeffer mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Mirza-Apfel & Preiselbeeren**

*Civet de cerf avec spätzle, chou rouge, marrons, pommes Mirza & airelles*

*Jugged deer with spaetzle, red cabbage, chestnuts, Mirza-apple & cranberries*

36.50

**Rehschnitzel "Mirza" an Wildrahmsauce, mit Spätzli, Rotkraut & Marroni**

*Escalopes de chevreuil "Mirza" sur une sauce crèmeuse de gibier, spätzle, chou rouge & marrons*

*Escalope of venison "Mirza" with cream sauce, spaetzle, red cabbage & chestnuts*

39.50

**Hirschkarree auf Brombeersauce mit Süsskartoffelpüree, Steinpilzen & Rotkraut**

*Carré de cerf sur une sauce aux mûres, purée de patate douce, cèpes & chou rouge*

*Loin of venison on blackberry sauce and sweet potato puree, boletus & red cabbage*

39.50

**Unsere Rotweinempfehlungen**

Lieu dit Saint Genis, des Tanyères Syrah, Grenache, 2015 (Côtes Catalanes /FRA) 1 dl 8.50

Hannes Reeh Unplugged, Zweigelt, (Burgenland/ AUT ) 1dl 8.50