

# WILDZEIT IN DER BIERLIALP

|  |    |
|--|----|
| <b>Muskat-Kürbiscremesüppchen*</b>   | 13 |
| <b>Nüsslisalat mit Speck, Croutons, Eier</b>   | 16 |
| <b>Feiner Hirschschinken an Carpaccio von Ananas und grünem Apfel</b>  | 24 |
| <b>Risotto al sottobosco*</b>  | 29 |
| <i>Cremiges Risotto mit Waldpilzen, feiner Kürbis-Brunoise und edlen Kräutern</i>  |    |
| <b>hausgebeizter Gams-Pfeffer mit Speck und Croutons</b>   | 39 |
| <i>Zart geschmortes Gams-Pfeffer in kräftiger Sauce, serviert mit traditionellen Beilagen</i>  |    |
| <b>Wildgeschnetzeltes an Wild-Rahmsauce</b>  | 39 |
| <i>Hirsch-Reh Geschnetzeltes an Wild-Rahmsauce</i>   |    |
| <b>Rehrücken ( ab 2 Personen )</b>   | 54 |
| <i>... das Fleisch ist ein sehr zartes Stück mit mild-aromatischem Geschmack. Seine Zartheit und sein Geschmack machen es zur Delikatesse.</i> |    |
| <b>am Grill gegartes Hirschkotelett</b>  | 52 |
| <i>Zart gegrilltes Hirschkotelett vom Wild</i>   |    |
| <b>Herbst-Teller *</b>   | 29 |
| <i>... bunter Herbstteller mit Spätzli, Pilzen, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Maroni, Preiselbeer-Birne und separater Wildrahmsauce.</i>     |    |
| <b>Pizza Autunnale</b>   | 25 |
| <i>... Mozzarella, Gorgonzola, Muskat-Kürbis, Guanciale</i>  |    |
| <b>Calzone del cacciatore</b>  | 26 |
| <i>... Gefüllter Jäger-Calzone mit Wildfleisch, Spinat. Mozzarella</i>   |    |

**Zu allen Wildgerichten servieren wir Ihnen:**  
*hausgemachte Spätzli, Maroni und Herbstgemüse*

**\*Vegetarisch**

*Herkunftsländer:*

*Hirsch: Europa*

*Reh: Europa*

*Unsere Preise sind inklusive 8,1 % MwSt.*