restaurant green
Kulinarik mit Drive

herbstspezialitäten

vorspeisen

Sämige Kürbiscremesuppe		14.50
Nuss-Crunch I Kürbiskernöl I Brotcroutons	klein	9.50
Nüsslersalat		15.50
Ei I Speck I eingelegte Eierschwämmli		
Karamellisierter Ziegenkäse		19.00
Nüsslersalat I Feigen I Zwiebelchutney		

hauptspeisen

Gemspfeffer Jägerart	38.50
Rehschnitzel an Eierschwämmlisauce	43.50
Hirschgeschnetzeltes an Wacholder mit Gin-Sauce	39.50
Vegetarischer Herbstteller	28.50

Zu allen Gerichten servieren wir:
Spätzli I Rosenkohl I Rotkraut
glasierte Marroni I Rotweinbirne I Preiselbeeren

Tiroler Käsespätzli	
Röstzwiebeln I Rahm	24.50
mit Schinken und Speck	29.50

restaurant green
Kulinarik mit Drive

rehrücken

rosa gebratener rehrücken

Spätzli I Rosenkohl I Rotkraut
glasierte Marroni I Rotweinbirne I Mirza Apfel
Preiselbeeren I Zweierlei Saucen

(ab 2 Pers. 200gr. pro Person 61.00)

Wir bitten Sie den Rehrücken 48 Stunden im Voraus zu bestellen

desserts

Vermicelle		11.50
Merengues I Rahm	klein	8.50
Coupe Nesselrode		13.50
Vermicelle I Vanilleglace I Merengue I Rahm	klein	10.50
Lauwarme Zwetschgen		12.50
Zimtglace I Rahm	klein	9.50