

# HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

## HERBST- & WILDKARTE

### VORSPEISE

Butternutkürbis-Apfelcrème Suppe verfeinert mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen	9.50
Flammkuchen mit Sauerrahm, Kürbisschnitze und roten Zwiebeln	17.50
Flammkuchen mit Sauerrahm, Kürbisschnitze, roten Zwiebeln und Wildschweinschinken	19.50

### ALS VORSPEISE ODER HAUPTGANG ERHÄLTlich

	Vorspeise	Hauptgang
Nüsslisalat	9.50	16.50
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons	11.50	18.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	12.50	19.50
Nüsslisalat mit Wildschweinschinken, Ei und Croûtons	15.50	22.50
Nüsslisalat mit gebratenen Eierschwämmchen, Ei und Croûtons	15.50	22.50
Dressing zur Wahl: Französisch, Italienisch, Baumnuss		

### HAUPTGÄNGE

Kürbis-Kartoffel Gnocchi mit gebratenen Eierschwämmchen an Kräuterrahmsauce	26.50
Handgemachte Wild-Ravioli gefüllt mit Wildschwein und Holunder an feiner Kräuter-Prosecco Sauce	26.50
Handgemachte Tagliatelle mit Eierschwämmchen und frischen Kräutern an einer Prosecco Sauce	24.50
Zartes Reh-Preiselbeere Ragout mit gebratenem Rosenkohl	34.50
Gebackenes Hirschrack an Portweinsauce mit hausgemachtem Rotkraut und glasierten Marronis	41.00
Wildschweinfilet an Eierschwämmchen-Rahmsauce mit hausgemachtem Rotkraut und glasierten Marronis	38.50
Hirsch-Burger überbacken mit feinem Gruyère im Sesambrot mit knackigen Salat, Tomaten, Zwiebeln und Gurke an hausgemachter Honigsensauce	29.50

### ZU DEN HAUPTGÄNGEN HABEN SIE DIE WAHL

Risotto	Süsskartoffel Pommes Frites
Handgemachte Tagliatelle	Pommes Frites
Ofenkartoffeln	Hausgemachte Spätzli

### DESSERT

Vermicelles mit Kirsch verfeinert	9.50
-----------------------------------	------