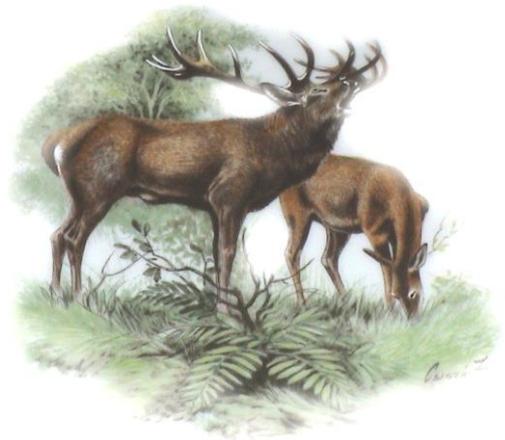


# Wild - Spezialitäten



## Vorspeise

### Eierschwämmli auf Toast

an einer Weisswein – Rahmsauce 14.50

**Warme Eierschwämmli auf Blattsalat** 14.50

## Vom Reh

**Rehschnitzel** an Wildrahmsauce \* 38.-

**Rehgeschnetzeltes „Hirschen“** an Wildrahmsauce mit Eierschwämmli 38.-

## Damhirsch vom Geissbärg in Oberiberg

**Damhirsch-Schnitzel** an Wildrahmsauce\* 42.-

**Damhirsch-Pfeffer** \* 38.-

## Vegetarisch

**Wild - Vegi** alle Wildbeilagen mit Wildrahmsauce \* 25.-

**Spätzli – Topf** Spätzli mit Eierschwämmli an Wildrahmsauce 19.-

*\* Wildgerichte ist garniert mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Trauben und Birne mit Preiselbeeren.*

*Gasthaus Hirschen – Oberiberg – 055 414 11 14*

# Wild auf Wild

## Vom Hirsch

<b>Hirschpfeffer</b> *	30.-
<b>Hirsch-Schnitzel</b> an Wildrahmsauce *	32.-
<b>Hirschgeschnetzeltes „Burgunderart“</b> * an Rotwein- Rahmsauce	31.-
<b>Hirsch-Entrecote</b> an Pilzrahmsauce *	42.-

## Vom Wildschwein

<b>Wildschwein Filet</b> * an Pilzrahmsauce	36.-
--	------

*\* Wildgericht ist garniert mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Trauben und Birne mit Preiselbeeren.*

## Unsere Weinempfehlung



**Primitivo del Salento 'Barbarossa' IGT 50cl**

**Fr. 27.50**

Region: Apulien



Sorte: 100% Primitivo

### Charakter

Strahlendes Rot, leicht würzige Aromatik; saftiger und kräftiger Wein mit einem schönen Schmelz, gut eingebundene Tannine, langer und kräftiger Abgang.

*Herkunft vom **Hirsch**: Schweiz, Neuseeland - **Reh**: Schweiz, Österreich  
**Wildschwein**: Österreich, EU - **Damhirsch**: vom Geissberg in Oberiberg*

*[www.gasthaushirschen.ch](http://www.gasthaushirschen.ch) - [www.facebook.com/GasthausHirschen](https://www.facebook.com/GasthausHirschen)*