



WIRTSCHAFT STEINGRUBE

Spezialitäten aus Herbst und Wald

SUPPE

Kürbissuppe mit Sherry 10.00

VORSPEISE

Nüsslersalat mit Speck, Croutons und Ei 15.00

Nüsslersalat mit Speck, Croutons und Ei klein 9.00

Nüsslersalat natur 8.50

HAUPTGERICHTE

Hirschpfeffer Klassisch 32.50

Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Mirzaapfel, Rotweinbirne uvm.

Wildschwein Pfeffer 29.00

Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Mirzaapfel, Rotweinbirne uvm.

Hirschschnitzel serviert mit Wildpilzrahmsauce 37.00

Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Mirzaapfel, Rotweinbirne uvm.

Wildpilzrahmschnitzel vom Wildschwein 30.50

Spätzli und Mirzaapfel

Hirschrückensteak rosa gebraten serviert an Wildpilzrahmsauce

Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Mirzaapfel, Rotweinbirne uvm.

150 Gramm 42.00

200 Gramm 47.00

Unsere Wein Empfehlung

1dl 7.5dl

CICERO, der Bündner, Maienfelder Blauburgunder 2022 6.70 47.00

CHATEAU BELLE-VUE, Bordeaux, Haut- Médoc AC 2019 6.80 48.00

Informationen zu unseren Gerichten

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, geben unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne Auskunft.

Wir verwenden Schweizer Fleisch. Sollte dies einmal nicht der Fall sein, werden wir Sie darüber informieren.

Die Preise verstehen sich in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.