



Gasthof Krone

5323 RIETHEIM

WILDSPEZIALITÄTEN

SUPPEN UND VORSPEISE



Kürbiscremesuppe mit Kernölhaube	9.-
Marronisuppe mit Dattlen	10.-
Nüsslissalat mit Speck und Pilzen	15.-

HAUPTSPEISEN

Rehgeschnetztes „Weidmannsheil“ an Waldpilzrahmsauce mit Spätzli, Rosenkohl und Wildgarnitur	36.-
--	------

Wildsaupfeffer „Hubertus“ mit Butterspätzli, Apfelrotkraut und Wildgarnitur	29.-
---	------

Wildschweinfilet (ca.200 g) auf heissem Stein mit Röstikroketten	36.-
--	------

Rehrücken Jägerart ca.200 gr auf Platte (ab 2 Personen) rosa gebraten, tranchiert und reichhaltig garniert (nur auf Vorbestellung)	pro.Person 57.-
---	-----------------



Hirschfiletmedaillons an Waldpilzrahmsauce mit Spätzli, Rosenkohl und Wildgarnitur	39.-
--	------

Hirschfilet (ca.200 g) auf heissem Stein mit Röstikroketten	41.-
---	------

DESSERT



Vermicelles mit Rahm	klein 8.-	gross	11.-
Nesselrode mit Rahm	klein 9.50	gross	12.50.-
Hausgemachter Heidelbeerstrudel mit Vanillesauce			12.-

Wildgarnitur: Marroni, Preiselbeerbirne

