



Gasthof Krone

5323 RIETHEIM

Wildspezialitäten

Suppen und Vorspeise

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl	11
Altschwedische Hagebuttensuppe, verfeinert mit Cranberries	12
Nüsslisalat mit gebratenem Speck und saisonalen Pilzen	16

Hauptspeisen

Zartes Rehgeschnetzeltes von der Keule in Waldpilzrahmsauce mit zweierlei Spätzli, Rosenkohl, Apfelrotkraut und Wildgarnitur	39
Wildsaupfeffer „Hubertus“ Hausgebrät mit zweierlei Spätzli, Apfelrotkraut, Rosenkohl und Wildgarnitur	32
Wildschweinfilet (ca.200 g) auf heißem Stein mit knusprigen Röstikroketten, Apfelrotkraut, Wildgarnitur, feinem Feigen Chutney, Preiselbeere und hausgemachter Knoblauchsauce	39
Rehrücken Jägerart ca.200 gr auf Platte (ab 2 Personen) Rosa gebraten, Apfelrotkraut, Rosenkohl, Kürbisrisotto Wildgarnitur und hausgemachten zweierlei Spätzli (nur auf Vorbestellung)	pro. 60 Pers.
Hirschfiletmedaillons „Weidmannsheil“ an Waldpilzrahmsauce mit zweierlei Spätzli, Rosenkohl, Apfelrotkraut und Wildgarnitur	42
Rietheimer Wild-Teller (Vegetarisch) mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Apfelrotkraut, Kürbisrisotto, Wildgarnitur serviert mit Waldpilzrahmsauce	26

Dessert

Vermicelles mit Rahm	kl. 9 gr. 12
Nesselrode mit Mövenpick Vanille-Glace und Rahm	kl. 13 gr. 16
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	14

Wildgarnitur: Marroni, Preiselbeerbirne