



SCHAPPELSTUBE
RESTAURANT



WILD KARTE
Winter 2019



VORSPEISEN

Kürbissuppe mit Kürbiskernen & Kürbiskernöl	5,90 €
Feldsalat an Kartoffeldressing mit Speck & Zwiebeln	8,50 €
Winter Salat an Walnuss-Dressing mit Chicorée, Rucola und Radicchio garniert mit Birnen und Nüssen	9,90 €

HAUPTGERICHTE

Rehmedaillons an Wacholder- /Rahm-Soße mit Spätzle & Rosenkohl, garniert mit Birne & Preiselbeeren	25,50 €
Wildschweinbraten mit geschmortem Gemüse und Kartoffelknödel	18,90 €
Wildhasenkeule an Burgunder-Soße mit Wirsing-Gemüse dazu Spätzle	21,90 €
Rehragout mit Rotkraut und Kartoffelknödel	18,90 €
Ab dem 10.11.2019	
Martins Gänsekeule an Rosmarin-Soße mit Rotkraut und Knödeln	22,90 €



WILD KARTE

Winter 2019 - Seite 2



NACHSPEISEN

Kokos-Schupfnudeln mit karamellisierter Ananas serviert mit Vanille-Eis und Sahne	5,80 €
Pflaumen-Parfait mit Früchten	5,80 €
Nuss-Eis mit karamellisierten Maronen an Eierlikör, serviert mit Sahne	6,50 €
Apfel – Crumble , warm serviert mit Nuss-Eis (ca. 15Minuten)	6,50 €

Passend zu den Gerichten empfehlen wir:

Als Aperitif

- Johannisbeeren Spritz** (alkoholhaltig) 0,25 l € 5,50

Zu den Salaten und als Aperitif:

- LUGANA - DOC** (Weißwein) 0,25 l € 7,50
trockener italienischer Weißwein vom Gardasee,
0,75 l € 22,50
kräftige Frucht mit würzigen mineralischen Nuancen im Abgang.

Zum Wild und zur Gänsekeule:

- Lagrein** der Kellerei Bozen, *DOC, Südtirol* 0,25 l € 7,80
ein gehaltvoller, fruchtbetonter, trockener Rotwein, der bestens
0,75 l € 23,00
mit Wild, rotem Fleisch und Gans harmoniert (13,5%vol)