



Landhus Almens
RESTAURANT

Wildes Menü

Kürbissuppe mit Kürbiskernen und Kernöl

Hirschpfeffer

mit Spätzli, Rotkraut, Marroni und Birne mit Hagebuttenmark
(Domleschger Hirsch)

Vermicelles

mit Meringue und Schlagrahm

Menü 47.-

nur Hauptgang 38.-

Wilde Teller

Hirschgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce

29.-

Baumnußrisotto und süß-saure Kürbiswürfel
(Hirsch von Theo Juon, Almens)

Hirschschnitzel an Portweinsauce

38.-

Spätzli, Rotkraut, Marroni und Birne mit Hagebuttenmark
(Hirsch von Stephan Durisch, Danis ob Scharans)

Hirschentrecôte an Cassissauce

43.-

mit Kürbispizokel, Rotkraut und Birnenschnitzen
(Hirsch von Mirco Lötscher, Schall ob Almens)

Sauser

unpasteurisiert, aus Italien 2dl 4.- 3dl 5.50 5dl 10.- Liter 18.-

Wilde Weine

weiss:

Chardonnay M 2014

dl 8.50

Cicero, Zizers

mit dem voluminösen Körper und der schönen Säurestruktur nimmt es dieser Bündner Chardonnay auch mit kräftigen Gerichten auf

rot:

Sydhang 2012

dl 8.50

Dorli Muhr, Carnuntum (AT)

Fl 58.-

der würzige Syrah harmoniert mit seinen Nelken- und Pfeffernoten bestens mit Wild. Ein eleganter, mineralischer Wein

Die Wildkarte verändert sich laufend, je nach Jagd