



Gasthof
Luegeten

WILDKARTE

ZUM STARTEN

- Kürbiscremesuppe** 14.-
Cremig, wohligh warm und gesund, mit Kernen.
- Herbstlicher Gemüsesalat** 18.-
Kefen, Kürbis, Granatapfel, Federkohl und Mandeln.
- Frischer Nüsslisalat mit oder ohne Speck** 19.-/17.-
Frisch vom Feld mit Ei und Croûtons.

ZUM GENIESSEN

- Rehschnitzel mit Wildrahmsauce** 52.-
Reh aus Zürcher und Aargauer Wäldern, mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, glasierten Marroni und Mirza Apfel.
- Wildfleischvogel Jäger Art** 38.-
In bester Cognacrahmsauce mit Rotkraut, Mirza Apfel und hausgemachten Spätzli.
- Hirschpfeffer** 38.-
Hirsch aus Zucht, auch das mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Marroni.
- Rehrücken in zwei Service (ab 2 Personen)** p.P. 72.-
Sanft gegarter Rehrücken aus Zürcher und Aargauer Wäldern, hausgemachte Spätzli, Rotkraut, herbstliches Gemüse und glasierte Marroni. Wahlweise mit Wildjus, Wildrahmsauce oder Cognacrahmsauce.
- Vegi Wildteller** 32.-
Sautierte Pilze, herbstliches Gemüse, hausgemachte Spätzli, Mirza Apfel und glasierte Marroni. An einer tollen Preiselbeerrahmsauce.

DESSERT

- Meringue** 9.-
So süss, so sensationell. Mit Doppelrahm.
- Vermicelles mit Meringue und Doppelrahm** 13.-
Marroni süss in Form, mit Meringue und Rahm.

SCHAUMWEINE

- Rosé Brut 2019** 0.1 l 12.-
Sektellerei Christian Madl, Weinviertel (A) 0.75 l 85.-
Zweigelt

WEISSWEINE

- Roero Arneis Tucci 2022** 0.1 l 10.-
Daniele Pelassa, Piemont (I) 0.75 l 70.-
Arneis
- Grüner Veltliner Federspiel Rotes Tor 2023** 0.1 l 12.-
Weingut Franz Hirtzberger, Wachau (A) 0.75 l 80.-
Grüner Veltliner
- Sauvignon Blanc Ried Grassnitzberg Riff 2021** 0.1 l 13.50
Weingut Tement, Südsteiermark (A) 0.75 l 90.-
Sauvignon Blanc
- Riesling Steinertal 2020** 0.1 l 16.-
Weingut F.X. Pichler, Wachau (A) 0.75 l 110.-
Riesling

ROTWEINE

- Pinot Noir Egg 2019** 0.1 l 15.-
Höcklistein, Rapperswil (CH) 0.75 l 105.-
Pinot Noir
- Barbera d'Alba 2022** 0.1 l 11.-
Luciano Sandrone, Piemonte (I) 0.75 l 80.-
Barbera
- Nebbiolo d'Alba Valmaggiore 2022** 0.1 l 12.-
Luciano Sandrone, Piemonte (I) 0.75 l 85.-
Nebbiolo
- Barolo Le Vigne 2020** 0.1 l 26.-
Luciano Sandrone, Piemonte (I) 0.75 l 185.-
Nebbiolo
- Barolo Aleste 2018** 0.1 l 28.-
Luciano Sandrone, Piemonte (I) 0.75 l 195.-
Nebbiolo
- Barolo Le Vigne Sibi et Paucis 2013** 0.1 l 35.-
Luciano Sandrone, Piemonte (I) 0.75 l 240.-
Nebbiolo
- Brunello di Montalcino Vecchie Vigne 2017** 0.1 l 18.-
Siro Pacenti, Toscana (I) 0.75 l 125.-
Sangiovese