



F R E I H O F
BRAUEREI & HOFSTUBE

WILDKARTE

Vorspeisen

- Kürbiscrèmesuppe** mit seinem Öl und seinen Kernen 12.50
- Roter Kabissalat** mit Preiselbeeren und Baumnüssen 12.50
- Carpaccio vom Reh** 19.50
mit Kürbisgemüse, Preiselbeeren und rosa Pfeffer

Hauptgerichte

- Hirsch-Burger** 33.50
mit Coleslaw-Salat und Preiselbeer-BBQ-Sauce
Tomate, Käse, Country Cuts und kleinem Salat
- Hausgemachter Hirschkraut** 31.50
dazu Butterspätzli, Rotkraut und caramelisierte Maroni
- Rehschnitzel** 36.50
mit Butterspätzli, Rotkraut, Birne mit Preiselbeeren
und caramelisierten Maroni
- Rosa gebratene Hirschtrecôte-Medaillons** 38.50
auf Steinpilzravioli und Preiselbeersauce
- Kürbisgnocchi** mit Hokkaido-Kürbis 22.00
dazu Thurgauer Äpfel und Baumnüsse

Herbstliche Desserts

- Portion Vermicelles** mit Meringues & Rahm 10.50
- Coupe Nesselrode** (Vermicelles, Meringues, Vanilleglace & Rahm) 12.50

Fleischdeklaration:

Unser Wildfleisch liefert die Spezialitätenmetzgerei Wetter in Gonten AI, welche in Pettneu am Arlberg/AT einheimisches Wild von rund 40 Jagdrevieren verarbeitet (Naturpark Lechtal).

Menü- und Preisänderungen vorbehalten
Preise in CHF inkl. 7,7 % MwSt.

Stand September 2018

Mehr unter www.freihof.swiss