

★ ★ ★  
**MARKUSHOF**  
HOTEL · RESTAURANT

**Herbstzeit – Schlemmerzeit!**  
Unsere besondere Empfehlung: feine Wildspezialitäten  
aus heimischer Jagd

## Suppen & Vorspeisen

Kürbiscrèmesuppe	€ 6,50
Pfifferlingrahmsüpple mit Schnittlauch-Sahnehäubchen	€ 6,50
Vitello Tonnato zarte Kalbfleischscheiben in Thunfischsauce	€ 12,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan und Baguette	€ 13,50

## Hauptgerichte

Frischer Rehpf Pfeffer »Chasseur« mit hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren und Salatteller	€ 21,50
	Tellergericht € 17,50
Zarte Rehschnitzel »nach Art der schönen Försterin« mit Pfifferlingen, einer mit Preiselbeeren gefüllten Williamsbirne, hausgemachten Spätzle, Salatteller	€ 27,50
	Tellergericht € 23,50
Hirschfilet »nach Art der schönen Schwarzwälderin« mit Sauerkirschen, Pfifferlingen, Preiselbeeren, Rotkraut, hausgemachten Spätzle und Salatteller	€ 28,50
	Tellergericht € 24,50
»Wilderer-Rösti« mit Hase, Hirsch und Reh mit Pfifferlingen, einer mit Preiselbeeren gefüllte Williamsbirne und Salatteller	€ 29,50
Rehrücken MARKUSHOF an Wildrahmsauce, mit Preiselbeeren gefüllte Williamsbirne, Pfifferlingen, Rotkraut, hausgemachten Spätzle und Salatteller	€ 32,50

## Dessert

Frische Ananas mit Schwarzwälder Kirschwasser und Vanilleeis	€ 6,50
---	--------