

# WILDKARTE



## **SALATE**

Grüner Salat	Fr.	9.00
Gemischter Salat	Fr.	11.50
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons	Fr.	13.00
Nüsslisalat mit Ei und Speck	Fr.	15.00



**REHPFEFFER „JÄGERART“** Fr. 37.50

*Mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, gefüllter Babybirne und Kastanien*

**REHSCHNITZEL „MIRZA“** Fr. 38.50

*Mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, gefüllter Babybirne und Rosenkohl*

**HIRSCHENTRECÔTE** Fr. 39.50

*An Eierschwämmli-auce, mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl und Rotkraut*

**BEACHTEN SIE UNSERE DESSERTKARTE**

*Alle Preise inkl. MwSt.*

**Restaurant Dornhof Magden**  
Frau Lisa Schill, Tel.: 061 841 15 55, [www.dornhof-magden.ch](http://www.dornhof-magden.ch)



# ZUM WILD

## SPEZIELL EMPFOHLEN



### **Siebe Dupf Barrique Pinot Noir, Siebe Dupf Kellerei**

Die Trauben für diese Barrique Abfüllung wurden aus den schönsten Reblagen von Liestal, Wintersingen und Maisprach selektioniert, bei uns vinifiziert und während rund acht Monaten im Barrique ausgebaut. Im Gaumen ist er rund, würzig und geschmeidig, mit grosser Struktur und Eleganz. Ein grossartiges Trinkerlebnis.

7.5dl Fr. 47.00

### **Dona Mafalda, Christie Wines, Douro, Portugal**

Dieser Douro-Wein begeistert mit wuchtigen Aromen nach schwarzen Kirschen, Brombeeren, reifen Zwetschgen gepaart von würzigen Aromen nach Schokolade, Magenbrot und etwas Pfeffer. Am Gaumen ist er äusserst fruchtbetont und vollmundig mit einem angenehm erfrischenden Säuregerüst und eleganten Gerbstoffen.

7.5dl Fr. 42.00

### **Salice Salentino D.O.P., Torleanzi, Apulien**

Dieser Wein wurde aus den in Apulien heimischen Trauben Negroamaro und Malvasia gekeltert. Der Salice Salentino zeigt sich in der Nase mit intensiven Aromen nach dunklen Beeren, Sultaninen, reifen Zwetschgen und würzigen Noten nach Süssholz und etwas gebrannte Mandeln. Am Gaumen ist der Wein vollmundig und gut strukturiert, mit viel süsser Frucht, würzigen Noten nach Kaffee und schwarzem Pfeffer.

7.5dl Fr. 34.00

### **Amarone della Valpolicella, CAMI, Veneto, Italien**

Nach sorgfältiger Selektion werden die Trauben in trockenen, gut gelüfteten Räumen in kleinen Holzkisten zum Antrocknen ausgebreitet. Dadurch wird eine außerordentliche Konzentration aller Inhaltsstoffe wie Zucker und Aromen in den Trauben erreicht. Dieser Amarone bietet herzhaft fruchtartige Aromen, einen grosszügigen Körper und mollige Wärme. Sehr reich und aromatisch, mit feinen Düften nach Dörrobst.

5dl Fr. 35.00

Alle Preise inkl. MwSt.



Restaurant Dornhof Magden

Frau Lisa Schill, Tel.: 061 841 15 55, [www.dornhof-magden.ch](http://www.dornhof-magden.ch)