

WILDKARTE



SALATE

Grüner Salat	Fr.	8.00
Gemischter Salat	Fr.	11.00
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons	Fr.	11.50
Nüsslisalat mit Ei und Speck	Fr.	13.50



REHPFEFFER „JÄGERART“ Fr. 32.50

Mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, gefüllter Babybirne und Kastanien

REHSCHNITZEL „MIRZA“ Fr. 36.50

Mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, gefüllter Babybirne und Rosenkohl

HIRSCHENTRECÔTE Fr. 36.50

An Eierschwämmli sauce, 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

SiebeDupf
Weine

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

Fläscher Pinot Noir, Weingut Adank

Dieser Pinot Noir begeistert mit seinem dunklen und satten Rubinrot. In der Nase zeigt er typische Aromen von roten Beeren, Walderdbeeren, etwas schwarze Kirsche und süsse Gewürzaromen. Am Gaumen ist er gehaltvoll und fruchtbetont mit einer leicht rauchigen Note, eleganten Gerbstoffen und einem langen, von Frucht getragenen Abgang.

5dl Fr. 32.00

Salice Salentino Riserva, Leone de Castris

Nach der sorgfältigen Handlese wird dieser Wein aus rund 40-jährigen Reben in grossen Eichenfässern für 12 Monate ausgebaut und anschliessend weitere 12 Monate in der Flasche gelagert. Der dunkel-rubinrote Salice Salentino Riserva besticht mit seinem intensiven und kräftigen Aromen von schwarzen Kirschen, dunklen Beeren und süssen Gewürzen. Am Gaumen ist er weich, harmonisch und herrlich lang anhaltend mit gut eingebundenen Holznoten.

7.5dl Fr. 34.00

Amarone della Valpolicella, CAMI

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-fruchtige Aromen, einen grosszügigen Körper und mollige Wärme. Sehr reich und aromatisch, mit feinen Düften nach Dörrobst.

5dl Fr. 33.00

Alle Preise inkl. MwSt.

Restaurant Dornhof Magden

Frau Lisa Schill, Tel.: 061 841 15 55, www.dornhof-magden.ch

SiebeDupf
Weine