







- Unsere Wild-Gerichte -

Wir beziehen unser Wildbret ausschließlich aus dem Kreis Reutlingen /Tübingen.

  **Cremesüppchen von Alb-Steinchampignons** - 5,90 €
mit Kräuterkracherle


  **Rahmsauerbraten vom Eninger Hirsch** - 22,90 €
mit Apfelrotkraut, dazu Serviettenknödel

  **Wildgulasch von Reh und Wildschwein** - 17,90 €
mit hausgemachten Eierspätzle, dazu Preiselbeerstreubst

  **Filetgeschnetzeltes von Reh, Wildschwein und Hirsch** - 24,90 €
mit Ehestetter Steinchampignons, dazu Albbandnudeln

Wildschweinschnitzel in der Kimmicherpanade - 25,90 €
mit Süßkartoffel-Pommes

  **Feiner Rehbraten an Lebkuchensöble** - 21,90 €
mit Speckrosenkohl und Kräuterbandnudeln

  **Rote-Bete-Spätzle** - 17,90 €
mit Frühlingszwiebel an Lautertalkäse-Soße,
dazu pflückfrischer Ackersalat

Eine kleine Süßigkeit danach....

Vitamin-C-Bombe:
Rafiniertes Granatapfel-Tiramisu - 6,90 €

Wissenswertes zum Wildbret

Wildbret – das Fleisch des Wildes – gehört heute zu den wenigen naturbelassenen Nahrungsmitteln. Sein Geschmack ist durch die natürliche Lebensweise des Wildes unverwechselbar. Das Fleisch von Rehen und Wildschweinen ist natürlich mager, fett- und cholesterinarm, reich an Mineralstoffen, sowie Vitamin B2. Wildbret ist ein sinnvoller Beitrag zu einer gesunden, ausgewogenen Ernährung: In 100 Gramm Wildfleisch sind ca. 20 bis 25 g Eiweiß und nur 2 bis 4 g Fett enthalten, der Nährwert liegt bei ca. 110 bis 125 Kilokalorien.