





- Unsere Wild-Gerichte -

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



Frühlingszwiebel-Cremesüppchen - 5,90 €
mit sautierten Gemüsebrunoise

  **Wildgulasch von Reh und Wildschwein** - 18,90 €
mit hausgemachten Eierspätzle, dazu Preiselbeerapfel

  **Wildschweingeschnetzeltes „Stroganov“** - 24,90 €
mit Rosmarinkartoffeln



  **Deftiger Wildschwein-Sauerbraten** - 20,90 €
mit Apfelrotkraut und Serviettenknödel

  **Hausgemachte Wildschweinbratwurst aus dem Wacholder-Rauch** - 17,90 €
mit Rieslingsauerkraut, dazu Kartoffelstampf

  **Feiner Rehbraten im PreiselbeersöÙle** - 22,90 €
mit buntem Marktgemüse und hausgemachten Eierspätzle

  **Rosa gebratene Rehrückenmedaillons** - 26,90 €
auf Albbandnudeln mit Bärlauchpesto

- Einfach mal ohne Fleisch -

  **Spinatknödel** - 14,90 €
auf Ehestetter Rahmchampignons

- Eine kleine Süßigkeit danach -

Rafiniertes Eierlikör-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 von Reh und Wildschweinen unverwechselbar. Das Fleisch ist natürlich mager, fett- und cholesterinarm, reich an Mineralstoffen, sowie Vitamin B2. Wildbret ist ein sinnvoller Beitrag zu einer gesunden, ausgewogenen Ernährung: In 100 g Wildfleisch sind ca. 20 – 25 g Eiweiß und nur 2 – 4 g Fett enthalten, der Nährwert liegt bei ca. 110 bis 125 Kilokalorien.