







- Saisonale Gerichte mit und ohne Wild -

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

Legierte Maronensuppe mit Sahnetupfen (vegetarisch) - 6,90 €

  **Rote Bete-Knöpfe (vegetarisch) - 16,90 €**
in Kräuterrahm, dazu pflückfrischer Ackersalat

  **Wildgulasch von Reh und Wildschwein - 19,90 €**
mit Weckknödel, dazu Preiselbeerapfel

  **Deftiger Wildschwein-Sauerbraten - 21,90 €**
mit Apfelrotkraut, dazu hausgemachte Eierspätzle

Pikantes Reh-Chilli - 17,90 €
mit Wildreis

  **Wildfrikadellen - 19,90 €**
mit glasierten Karotten und Kartoffelpüree

Feine Medaillons vom Rehrücken - 29,90 €
an Steinpilzbutter, mit Romanescoröschen und Kartoffelrösti

  **Wildschweinschnitzel in der Kimmicher-Panade - 27,90 €**
mit Preiselbeeren und Kroketten

  **Wildmaultaschen in Ehestetter Steinchampignon-Rahmsoße- 17,90 €**
dazu Kartoffel-Ackersalat

- Eine kleine Süßigkeit danach -

Kirschmichel - 6,90 €
mit Lautertaler Schokoeis

Wissenswertes zum Wildbret

Wildbret – das Fleisch des Wildes – gehört heute zu den wenigen naturbelassenen Nahrungs-mitteln. 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.