

- Saisonale Gerichte mit und ohne Wild -



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

  **Kürbis-Ingwer-Suppe (vegetarisch)** - 6,90 €
mit gerösteten Kürbiskernen und Sahnetupfen

  **Bunte Alb-Pasta (vegetarisch)** - 16,90 €
mit Kürbisragout und Wildkräutersalat

Wildmaultaschen mit Alb-Champignons a la creme - 18,90 €
dazu Kartoffelsalat

Gulasch vom Eninger Hirsch - 21,90 €
mit sautierten Waldpilzen und Preiselbeerapfel, dazu Weckknödel

  **Deftiger Wildschwein-Sauerbraten** - 23,90 €
mit Rahmwirsing und hausgemachte Eierspätzle

  **Zarte Medaillons vom Rehrücken**
auf bunter Alb-Pasta mit Kürbis-Ragout- 29,90 €

  **Feiner Rehbraten an Preiselbeerjus,** - 24,90 €
mit Preiselbeerapfel, dazu Kürbis-Thymian-Gemüse und Alb-Bandnudeln

Hirschburger, - 18,90 €
Hirschpatty auf Urkorn-Bun mit Wildkräutern, Preiselbeerchutney,
Kürbis süß-sauer, dazu Süßkartoffel-Pommes

- Eine kleine Süßigkeit danach -

Apfelfannkuchen - 6,90 €
mit Birnen-Ingwer-Schaum

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.