

– Saisonale Gerichte mit und ohne Wild –



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

Vorspeise:



  **Curry-Samtsüppchen vom Engstinger Topinambur (vegetarisch)** – 6,90 €
mit gerösteten Kürbiskernen

Hauptgang:



Veggi-Burger (vegan) – 19,90 €
mit Wildkräutern, Pflaume-Ingwer-Chutney und süß-sauer
eingelegter Butternut-Kürbis, dazu Süßkartoffel-Pommes

  **Hausgemachte Kürbis-Buabaspitzle (vegetarisch)** – 17,90 €
in Salbeibutter geschwenkt, mit Kirschtomaten und Lauchzwiebeln
und Kürbis, dazu Wildkräutersalat

  **Wildschwein-Kürbisgulasch** – 22,90 €
mit Preiselbeerapfel, dazu Weckknödel

  **Wildschweinsauerbraten** – 26,90 €
mit Blaukraut, dazu hausgemachte Eierspätzle

Kräuter-Rehschnitzel – 29,90 €
mit Waldpilzragout à la crème und Kürbis-Buabaspitzle

  **Feiner Rehbraten im Schlehensößle** – 26,90 €
mit Speckrosenkohl und hausgemachten Eierspätzle

Wildschweinburger – 20,90 €
mit Wildkräutern, Pflaume-Ingwer-Chutney und süß-sauer
eingelegter Butternut-Kürbis, dazu Süßkartoffel-Pommes

– Eine kleine Süßigkeit danach –

Pfannkühle mit glasierten Trauben – 7,90 €
und Lautertaler Walnuss-Eis

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.