

- Saisonale Gerichte mit und ohne Wild -

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

Vorspeise:



Spargelcremesüppchen (vegetarisch) - 6,90 €
mit Einlage und Sahnetupfen

Hauptgang:



Buntes Spargel-Risotto (vegetarisch) - 20,90 €
mit vegetarischen Bratbällchen

Pulled-Pork vom Wildschwein im Urkorn-Bun - 23,90 €
mit Wildkräutern und Zwiebeln, dazu Cole-Slaw



Wildmaultaschen mit Bärlauch - 22,90 €
auf buntem Spargel, dazu Sauce Bernaise



  **Wildschweinsauerbraten** - 27,90 €
mit Apfelrotkraut, dazu hausgemachte Eierspätzle

  **Rehgeschnetzeltes in Preiselbeer-Sahnesoße** - 29,90 €
dazu Kartoffel-Rösti

  **Feiner Rehbraten im Hagebuttensöble** - 27,90 €
mit Schwarzwurzel-Rahmgemüse und hausgemachten Eierspätzle

Rosa gebratene Rehmedaillons - 30,90 €
auf buntem Spargel-Risotto

  **Gulasch vom Schönbuch-Hirsch** - 25,90 €
mit Ehestetter Alb-Steinchampignons à la crème, dazu Weckknödel und Preiselbeerapfel

  **Steaks vom Schönbuch-Hirsch** - 32,90 €
mit Schwarzwurzel-Rahmgemüse, dazu Pommes Macaire

- Eine kleine Süßigkeit danach -

Erdbeer-Basilikumragout an Balsamicovinaigrette - 7,90 €
mit Lautertaler Joghurt-Eis und Sahne

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.