

- Saisonale Gerichte mit und ohne Wild -

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

Vorspeise:



  **Kappuzinerkresse-Cremesüppchen (vegetarisch)** - 6,90 €
mit Sahnetupfen

Hauptgang:

Veganer Burger im Urkorn-Bun - 20,90 €
mit Guacamole, Wildkräutersalat, Zwiebeln und Tomate, dazu Steakhouse-Pommes

Hirschburger im Macho-Bun von der Bäckerei Schmid - 21,90 €
mit Guacamole, Wildkräutersalat, Zwiebeln und Tomate, dazu Steakhouse-Pommes

  **Wildmaultaschen an Wildrahmsoße** - 21,90 €
mit Albsteinchampignons a la creme und Kartoffelsalat

  **Wildschweinsauerbraten** - 26,90 €
mit Rotkraut und hausgemachten Eierspätzle

  **Rosa gebratene Rehmedaillons** - 26,90 €
auf Wildkräutersalat an Himbeervinaigrette

  **Gulasch vom Reh** - 24,90 €
mit Weckknödel und Preiselbeerapfel

  **Hirschrouladenpfanne** - 26,90 €
mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Preiselbeerapfel

- Eine kleine Süßigkeit danach -

Kirschmichl - 6,90 €
mit Vanille-Soße

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.