

- Saisonale Gerichte mit und ohne Wild -

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

Vorspeise:

  **Kartoffel-Lauchrahmsuppe (vegetarisch)** - 6,90 €
mit Wildsalamichips oder Topinamburchips



Hauptgang:



Herbstbunte Gemüse-Reispfanne (vegan) - 18,90 €

Rehcurry auf Indische Art - 29,90 €
mit Gemüse und Basmati-Duftreis

Rehrücken-Medaillons mit Waldpilzen - 32,90€
und Rommelsbacher Muschelnudeln

  **Rehgulasch mit Kürbis**, - 24,90 €
Weckknödel und Preiselbeerapfel

  **Rehbraten sous vide gegart im Holundersöble** - 26,90 €
mit Lauchrahmgemüse und hausgemachten Eierspätzle

  **Wildschweinsauerbraten** - 26,90 €
mit Rahmwirsing und Weckknödel

Hirsch-Burger im Laugen-Bun - 19,90 €
mit Wildkräutern, Preiselbeermeerrettich und süß-sauer
ingelegter Kürbis, dazu Steakhouse-Pommes

Steak vom Schönbuch Hirsch - 32,90 €
mit Wildkräuterbutter, dazu Topinambur-Pürree und Steakhouse-Pommes

- Eine kleine Süßigkeit danach -

Birne Helene - 6,90 €
Fächer-Birne mit Lautertaler Vanille-Eis und warmer Schokosoße

Wissenswertes zum Wildbret

Wildbret – das Fleisch des Wildes – gehört heute zu den wenigen naturbelassenen Nahrungsmitteln. 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.