

- Saisonale Gerichte mit und ohne Wild -

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



Vorspeise:



Blumenkohl-Currysüppchen (vegetarisch) - 6,90 €
mit Sahnetupfen und Kräuterkracherle



Hauptgang:

  **Linsenbraten auf Tomatensugo (vegan)** - 21,90 €
mit buntem glasiertem Wurzelgemüse und Salzkartoffeln



  **Hausgemachte gerauchte Wildschweinbratwurst** - 21,90 €
auf Fildersauerkraut, dazu Kartoffelpüree

  **Wildschweinsauerbraten** - 26,90 €
mit buntem glasiertem Wurzelgemüse, dazu hausgemachte Eierspätzle

  **Hirschbraten im Portweinsöble** - 26,90 €
mit Rotkohlcreme und hausgemachten Eierspätzle

  **Geschnetzeltes von der Rehle in Preiselbeerrahm** - 28,90 €
dazu Kartoffelrösti

  **Rehragout aus der Keule** - 28,90 €
mit Rosenkohl und Rommelsbacher Muschelnudeln

  **Rosa gebratener Rehrücken an Portwein-Jus** - 31,90 €
mit sautierten Steinchampignons aus Ehestetten, dazu
hausgemachte Schupfnudeln

Wilderer-Schaschlik auf deftigem Paprikasoße, - 28,90 €
dazu wilde Kartoffeln mit Sour Cream

- Eine kleine Süßigkeit danach -

Crème Brûlée - 7,90 €
mit marinierten Blutorangen

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.