



## - Saisonale Gerichte mit und ohne Wild -

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

### Vorspeise:

**Kürbis-Chilli-Suppe (vegetarisch)** - 7,90 €  
mit Chilli-Stroh

### Hauptgang:

**Linsenbraten (vegan)** - 21,90 €  
Rotkraut | Meersalz-Kartoffeln

**Wildschweinsauerbraten** - 27,90 €  
Rotkraut | hausgemachte Eierspätzle

**Deftiger Wildgulasch mit Kürbis** - 26,90 €  
Weckknödel | Preiselbeer-Apfel

**Wildschwein-Steak** - 29,90 €  
Kräuterbutter | Kartoffelwedges | Sourcream | Wildkräutersalat

**Rehbraten sous vide gegart im Portwein-Traubensöble** - 28,90 €  
Speckrosenkohl | hausgemachte Eierspätzle

**Rehmedaillons mit Portwein-Traubensöble** - 32,90 €  
Speckrosenkohl | Schupfnudeln

### - Eine kleine Süßigkeit danach -

**Mohnschupfnudeln** - 7,90 €  
Zwetschgenröster | Lautertaler Vanille-Eis

### - Unsere Weinempfehlung -

#### **Savage Cuvée trocken - Weingut Idler, Strümpfelbach**

Die roten Rebsorten Lemberger, Cabernet-Sauvignon und Zweigelt wurden nach dem Ausbau im Holzfass zu einer kräftigen und eleganten Rotweincuvée vereint. Duft von Cassis, Waldbeere und pfeffrig würzige Arome. Am Gaumen präsentiert sich die Cuvée sehr ausgewogen.

0,75 l - 38,00 €

#### **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.