

- Saisonale Gerichte mit und ohne Wild -

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

Vorspeise:

  **Winterliche Minestrone (vegetarisch)** - 7,90 €

  **Wildschwein-Wacholderschinken auf Pfannenrösti** - 17,90 €
mit Bergkäse überbacken | Wildkräutersalat an Quittendressing

Hauptgang:

  **Paniertes Sellerieschnitzel (vegan)** - 19,90 €
mit Pommes Frites und Preiselbeer-Mayonnaise

Hirsch-Cheesburger im Briochebun mit hausgemachter Burgersoße - 25,90 €
Wildkräuter | Tomate | Gurke | Bergkäse | wilde Kartoffeln | Sourcream-Dip

  **Rosa gegrillter Rehrücken** - 34,90 €
Selleriecreme | Kartoffelrösti

  **Rehgulasch** - 28,90 €
Weckknödel | Preisebeerapfel

  **Hirschrouladenpfanne** - 31,90 €
Apfelrotkraut | hausgemachte Eierspätzle

  **Wildschweinsauerbraten** - 30,90 €
Apfelrotkraut | hausgemachte Eierspätzle

  **Überbackene Wildmaultaschen** - 24,90 €
Rahmchampignons | Bergkäse | Wildkräutersalat

- Eine kleine Süßigkeit danach -

Waffel mit Apfelschnee - 7,90 €

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.

Unsere Speisen und Getränke können Spuren von Gluten, Milch, Eier, Sellerie und Senf enthalten. Diese können in einem separaten Ordner eingesehen werden. Bei Umbestellungen erlauben wir uns, einen Aufpreis von 1,50 € zu berechnen.