





- Saisonale Gerichte mit und ohne Wild -

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

Vorspeise:

-   **Weißes Spargelcremesüppchen (vegan)** - 8,90 €
mit Einlage vom grünen Spargel
-   **Grüner Spargel vom Grill im Wildschweinschinken-Mantel** - 17,90 €
Kräuterflädle und Sauce Hollandaise

Hauptgang:

-   **Buntes Spargelrisotto (vegan)** - 22,90 €
Cocktail-Tomaten | Albsteinchampignons | Wildkräutersalat
-   **Wildschwein-BBQ-Burger** - 22,90 €
Pommes Frites mit Cajun-Gewürz
-   **Pulled-Pork vom Wildschwein** - 22,90 €
Coleslaw | Wilde Kartoffeln
-   **Wildgulasch von Reh und Wildschwein** - 26,90 €
Weckknödel | Preiselbeerapfel
-   **Geschnetzeltes vom Reh in Preiselbeer-Rahm-Soße** - 29,90 €
Albsteinchampignons à la crème | Kartoffelrösti
-   **Rehbraten in Preiselbeer-Rahm-Soße** - 29,90 €
Mairübchen | hausgemachte Eierspätzle

- Eine kleine Süßigkeit danach -

Erdbeer-Basilikum-Ragoût - 8,90 €
Lautertaler Vanille-Eis

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.