



– Saisonale Gerichte mit und ohne Wild –

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

Vorspeise:

Bunte Minestrone (vegetarisch) – 8,90 €

Hauptgang ohne Wild

Mediterranes Ratatouille (vegan) – 18,90 €
gebratene Polentaschnitte

Hauptgang mit Wild



Wildschwein-Hacksteak – 22,90 €
Ofengemüse | wilde Kartoffeln



Wildschwein Paprikarahmgeschnetzeltes – 22,90 €
Nudeln



Wildgulasch von Reh und Wildschwein – 24,90 €
hausgemachte Eierspätzle | Preiselbeeren



Wildschwein-Knusperschnitzel – 26,90 €
Pommes Frites



Medaillons vom Mufflon – 32,90 €
Ofengemüse | Kartoffelkroketten



Medaillons vom Rehrücken – 26,90 €
sommerlicher bunter Salat | Himbeerdressing |



Bunte Pfifferling-Nudelpfanne – 26,90 €
Streifen vom Rehrücken

– Eine kleine Süßigkeit danach –



Kirschmichel – 8,90 €
Lautertaler Vanille-Eis | Sahne

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.