Alteburg
GUTSGASTSTÄTTE

– Saisonale Gerichte mit und ohne Wild –

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

Vorspeise:

Waldpilzcremesüppchen (vegetarisch) – 8,90 €

Hauptgang:

Paniertes Kürbisschnitzel (vegan) – 22,90 €
Salatbouquet | wilde Kartoffeln

Vegane Bowl mit Falafel-Bällchen – 19,90 €
Rohkostsalate | Blattsalat | Kichererbsen| Zwiebeln | Joghurt-Minz-Soße

Wildschwein-Döner-Bowl – 20,90 €
Rohkostsalate | Blattsalat | Kichererbsen| Zwiebeln | Joghurt-Minz-Soße

Deftiger Wildschweingulasch mit Kürbis – 25,90 €
Preiselbeerapfel | hausgemachte Spätzle

Wildschwein-Sauerbraten – 28,90 €
Apfelrotkohl | hausgemachte Eierspätzle

Rehbraten an Preiselbeerrahmsoße – 28,90 €
Kürbis-Thymianpürrée | hausgemachte Spätzle

Rehrückenmedaillons – 33,90 €
auf Waldpilzen | Schupfnudeln

Rehrahmgeschnezeltes mit Waldpilze a la creme – 32,90 €
Bandnudeln

– Eine kleine Süßigkeit danach –

Mohnschupfnudeln mit beschwipsten Kirschen – 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.

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 1,00 € zu berechnen.