

## – Saisonale Gerichte mit und ohne Wild –

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

### Vorspeise:

**Petersiliensuppe (vegetarisch)** – 7,90 €  
mit gerösteten Mandeln

### Hauptgang:

**Herzhaftes veganes Linsen-Chilli** – 14,90 €  
von Rommelsbacher „Neigschmeckte-Linsen“ | Fladenbrot

**Herzhaftes Chilli vom Schönbuch-Hirsch** – 16,90 €  
Fladenbrot

**Hirschburger** im Bäcker Schmid's Laugenbun – 23,90 €  
Barbecue-Soße | Wildkräuter | rote Zwiebel | gepickelter Butternutkürbis |  
Süßkartoffelpommes

**Wildschweinsauerbraten** – 26,90 €  
Rotkraut | hausgemachte Eierspätzle

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

**Geschnetzeltes aus der Rehle** – 29,90 €  
Waldpilze | Preiselbeeren | Rommelsbacher Muschelnudeln

**Zarte Rehhaxe** – 26,90 €  
Ratatouillegemüse | Rosmarinkartoffeln

**Sous-vide gegarter Rehrücken** – 31,90 €  
Kürbis-Thymian-Gemüse | Rösti

## – Eine kleine Süßigkeit danach –

**„Beeramis“** – 7,90 €  
Ein Gedicht aus Bisquitt | Joghurt | frischen Beeren

### 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.