

**- Saisonale Gerichte mit und ohne Wild -**

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



**Vorspeise:**



**Kartoffel-Lauchcremesüppchen (vegan)** - 8,90 €  
mit Blütenchips

**Hauptgang:**



**Veganer Big Barbeque-Burger im Saaten-Bun** - 22,90 €  
hausgemachte Barbequesoße | gepickelte Gurke | Zwiebeln | Pommes frites

**Big Barbeque-Burger vom Hirsch im Saaten-Bun** - 22,90 €  
hausgemachte Barbequesoße | gepickelte Gurke | Zwiebeln | Pommes frites

  **Wildschweinsauerbraten** - 29,90 €  
Apfelrotkraut | hausgemachte Eierspätzle

  **Wild-Edelgulasch mit Kürbis** - 28,90 €  
Weckknödel | Preiselbeerapfel

  **Sous vide gegarte Rehhaxe** - 28,90 €  
Rahmwirsing | hausgemachte Buabaspitzle

  **Geschnetzeltes vom Reutlinger Damwild** - 31,90 €  
Preiselbeerrahm | Kartoffelrösti

  **Rückenmedaillons vom Lautertaler Muffel** - 34,90 €  
Lauchwurzelm Gemüse | Pellkartoffeln | Kümmel-Hüttenkäse

**- Eine kleine Süßigkeit danach -**

**Tiramisuknödel**- 6,90 €  
auf Espresso-Mascarponecreme

**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.