

– Saisonale Gerichte mit und ohne Wild –


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



Vorspeise:



Karotten-Ingwer-Süppchen (vegetarisch) | Sahnetupfer | Blütenchips- 8,90 €

Hauptgang:

  **Buntes Rahmmarktgemüse (vegan)** – 25,90 €
Kartoffelknödel


  **Wildmaultaschen geschmelzt** – 21,90 €
Speck-Zwiebel-Soße | Kartoffelsalat

  **Wildgulasch von Reh und Wildschwein mit Kürbis** – 28,90 €
Weckknödel | Preiselbeerapfel

  **Wildschwein-Sauerbraten** – 29,90 €
Rotkohl | hausgemachte Eierspätzle

  **Wildschwein-Cheeseburger** – 22,90 €
Süßkartoffel-Pommes

  **Rehknusperschnitzel** – 30,90 €
Kürbis-Thymiagemüse | Pommes Frites

  **Medaillons vom Rehrücken** – 34,90 €
Rosenkohlcreme | Kartoffelrösti

– Eine kleine Süßigkeit danach –

Pfannkühle mit Alteburger Kirschen – 6,90 €
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.