Alteburg
GUTSGASTSTÄTTE

– Saisonale Gerichte mit und ohne Wild –

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

Vorspeise:

Kürbiscremesüppchen (vegetarisch) – 8,90 €
geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl

Hauptgang:

Veganes Hacksteak (vegan) – 22,90 €
Kürbis-Thymianpürrée | wilde Kartoffeln

Wildschwein Chili-Cheese-Burger mit Bacon – 22,90 €
wilde Kartoffeln

Wildgulasch vom Reh und Wildschwein – 25,90 €
Preiselbeerapfel | hausgemachte Spätzle

Wildschweingeschnetzeltes – 28,90 €
Waldpilze | Bandnudeln

Wildschwein-Rückensteak – 32,90 €
Waldpilze | wilde Kartoffeln

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

Ragoût Fin vom Reh – 28,90 €
in der Königinpastete | Blattsalat

Nudel-Waldpilzpfanne mit Streifen aus dem Rehrücken – 32,90 €

– Eine kleine Süßigkeit danach –

Waffeln mit Zwetschgenröster – 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.