

Willkommen zur WILDWOCHE



Wildkraftbrühe mit Madeira Markklößchen und Schnittlauch

6,90



* * * * *



Kurzgebratenes vom Reh mit Chili-Gewürz-Kirschen und Walnusspätzle

32,90

klein 30,90



Wildgulasch (durchwachsen) in Preiselbeer-Rotweinsauce mit Spätzle

24,70

klein 22,70



Rehbraten mit Preiselbeer-Birne und Brezel-Serviettenknödel

27,70

klein 25,70



Wildschweinsteak mit pikantem Quitten-Kürbis-Chutney
und Majoran-Bratkartoffeln

28,80

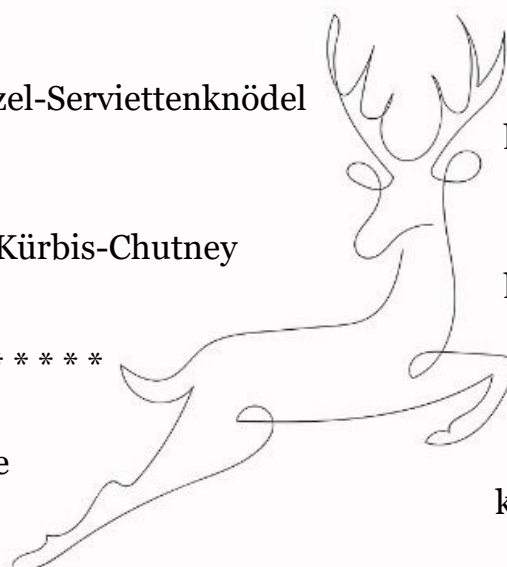
klein 26,80

* * * * *

Scheiben von der geschmorten Gamskeule
mit Preiselbeeren und Kartoffelklößen

28,90

klein 26,90



Feldhasenkeule in Wacholder-Honig-Rahmsauce mit Brezel-Serviettenknödel

25,80

Geschmorte Elchbraten mit Brombeer-Rotebeete und Kartoffelpüree

27,90

Weinempfehlung

Aspacher Winzergenossenschaft

Merlot - trocken -

1/4 8,70 1/10 4,70



Schmeck den Süden

Bei diesen Gerichten stammen die Zutaten aus Baden-Württemberg



Allergene sind in unserer Zutatenliste an der Theke ausgewiesen
Wildsoßen und Rahmsauce werden mit Wein (Alkohol) zubereitet



Speisekarte

Cremesuppe vom Kürbis aus Omas Garten
mit gerösteten Kürbiskernen, -öl und Croutons 5,80

Bunter Beilagensalat 5,60

Vegetarische Gerichte

„Chili con Kerne“ - vegan - 17,50
zubereitet aus allem was ein Chili braucht, statt Fleisch gibt's eine
Sonnenblumen-Alternative und als Beilage Majoran-Bratkartoffeln

Butternusskürbis 19,70
mit provenzalischem Gemüse gefüllt
überbacken mit Schafskäse auf Reis mit Tomatensoße und Salat

Curry-Wurst - vegan - 15,80
Jackfrucht-Bratwürste, selbstgemachte Curry-Tomatensoße
Süßkartoffel-Pommes und Salatgarnitur

Klassiker

Vom Dangelhof auf der Schwäbischen Alb

Eine Viertel Ente aus dem Backofen 29,30
mit Kartoffelklößen und Apfelrotkraut

Pfefferlendchen
Schweinemedallions mit grobem Pfeffer gebraten 24,80
mit Pfeffer-Weinbrand-Rahmsoße Kartoffelkroketten und Salat klein 22,80

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat 18,70
klein 16,70

Zwiebelrostbraten vom Jungbullen-Entrecote 31,80
mit Pommes frites und Salat
Unser Rostbraten kann vergleichsweise dünn ausfallen und einen Fettkern haben.

Allergene sind in unserer Zutatenliste an der Theke ausgewiesen
Wildsoßen und Rahmsoße werden mit Wein (Alkohol) zubereitet