

Werter Gast, sollten Sie von Allergien betroffen sein, wenden Sie sich bitte an unser Personal, unsere separate Allergiker Karte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen und Getränken enthaltenen Allergenen Zutaten.

## Vorneweg oder Zwischendurch

### Salatteller

Variation aus frischen Salaten und Gemüse der Saison mit Käsestreifen, Ei und hausgemachten Jogurt Dressing

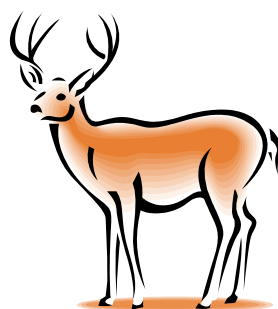
Großer Salatteller	9,50 €
Kleiner Salatteller	6,50 €

<u>Wildsuppe „Hubertus“</u> , Kreation des Wirtes, unser Klassiker	5,00 €
--	--------

## Trendsetter

<u>Wildtränken Burger</u> mit Pommes Frites	12,50 €
---	---------

Frisch und Hausgemacht, 100 % Wildhackfleisch aus eigener Produktion  
Salat, Zwiebeln, Tomate, Gurke und Snackdressing



## Wildgerichte

Wildfeuerfleisch vom Rotwild 13,50 €  
mit Tomatenmark, Paprika, Gurke, Zwiebeln  
– pikant abgeschmeckt -

Hackbraten vom Wild aus heimischen Wäldern 14,00 €  
mit geschmorten Buttermöhren

„Unser Wildbraten der Woche“ 16,50 €  
mit hausgemachten Apfelrotkohl  
vom Glück des Jägers und Laune des Küchenchefs  
erfahren Sie auf unserer Tafel oder der freundlichen  
Empfehlung unserer Bedienung

## Exklusives aus der Pfanne

Wildschweinmedaillons 19,50 €  
an Preiselbeer Rahmsoße mit frischen Kräuterchampignons

## Aus dem Fluss bieten wir:

Forelle „Müllerin Art“ 14,00 €  
in Mandelbutter gebraten, mit Salatbeilage

## Vegetarisch

Tagliatelle in Pilz Rahm 12,50 €  
mit frischen Champignons, Tomaten, Rucola  
und Parmesanhobel on top

## Abseits vom Wild Pfad

<u>Rinderroulade</u>	16,50 €
mit hausgemachten Apfelrotkohl	
<u>Schweinerückensteak</u>	13,50 €
mit frischen Champignons im Rahm und Salatbeilage	
<u>Schnitzel vom Schwein</u>	13,00 €
mit geschmorten Buttermöhren und Salatbeilage	
<u>Salatteller mit gebratenen Geflügelstreifen</u>	12,50 €
Variation aus frischen Salaten und Gemüse der Saison mit Ei und hausgemachten Jogurt Dressing	

### Bitte wählen Sie selbst folgende Sättigungsbeilagen zu Ihrem Gericht

<u>Salzkartoffeln</u>	2,50 €
<u>Röstkartoffeln</u>	2,50 €
<u>Kroketten</u>	3,00 €
<u>Pommes Frites</u>	3,00 €
<u>Knoblauchbrot</u>	3,50 €

an Sonn- und Feiertagen bieten wir Ihnen zusätzlich:

<u>Semmelknödel, hausgemacht</u>	3,00 €
----------------------------------	--------

(Seniorenportionen berechnen wir mit 75 % vom Verkaufspreis)

Für den Nachtisch schauen Sie bitte in  
unsere Eis- und Dessertkarte

## Abends ab 17.00 Uhr bieten wir Ihnen zusätzlich:

Bauernfrühstück 10,50 €

Röstkartoffeln mit Zwiebeln, Wurst, Ei,  
dazu Salatbeilage

Kalte Abendplatte 11,50 €

mit Spezialitäten vom Wild sowie hausgemachter Wurst  
und Käse

## Auf Bestellung richten wir für Sie an:

Gespickter Rehrücken mit Waldpilzen 24,50 €  
Apfelrotkohl, Pfirsich und Preiselbeeren

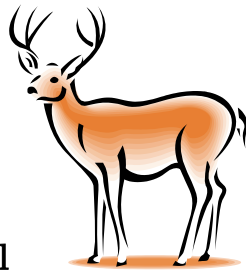
aber auch Gerichte vom Nandu, Mufflon, Rind, Schwein oder Geflügel

Wir richten uns ganz nach Ihren Wünschen.

Nutzen auch Sie unseren Partyservice für Ihre Feier zu Hause,  
z. B.

- gebackenes Wildschwein oder Spanferkel aus dem Holzbackofen
- verschiedene Büfets und vieles mehr

Wir und unser Team beraten Sie gern!!!



Wer sich gern verwöhnen will mit einem guten Essen,  
der sollte auf dem Speiseplan das Damwild nicht vergessen.

Gehören Sie auch zu den Menschen, die gerne ein leckeres Wildgericht essen, besonderen Wert auf gute Fleischqualität legen oder die nur ganz mageres Fleisch essen dürfen oder möchten?

Dann sind Sie bei uns richtig!!!

Wir züchten seit einigen Jahren Damhirsche, diese kleine, aus Asien stammende Hirschart, die schon seit dem 15. Jahrhundert als Parkwild gehalten wurde.

Solange schon ist bekannt:

Damhirsche sehen nicht nur sehr schön aus, sie schmecken auch ganz besonders lecker!

Da wir nur sehr junge Tiere vermarkten, haben Sie die Gewähr, nicht nur sehr leckeres, sondern auch sehr junges Fleisch einzukaufen. Die Fleischschau und Hygienevorschriften garantieren, dass Sie nur bestes Fleisch von gesunden Tieren erhalten.

Sein Eiweißgehalt liegt bei 23%. Der besonders geringe Fettgehalt macht Damwildfleisch zu einem idealen Bestandteil einer kalorienbewussten Ernährung. Es ist nicht nur, wie andere Fleischarten auch, ein guter Vitaminträger, insbesondere an Vitamin B, sondern enthält auch alle wichtigen Mineralstoffe, wobei die gute Verfügbarkeit von Eisen aus Fleisch ja bekannt ist. Neuere Untersuchungen am Institut für tierärztliche Nahrungsmittelkunde der Universität Gießen belegen, dass Damwildfleisch nicht nur besonders fettarm ist, sondern auch einen besonders niedrigen Cholesteringehalt aufweist und für eine Diätkost bestens geeignet ist.

Nährwertgehalt:

Nährwerttabelle

in 100 g essbarem Anteil (Rücken) sind enthalten:

		Energie		Eiweiß g	Fett g	Eisen mg
		Kcal	KJ			
Eiweiß = 23 %						
Fett = ca. 2 % im Fleisch						
Mineralstoffe = 1,4 – 2 %						
Vitamin B <sup>2</sup> = 0,2 mg						
	Damwildfleisch	122	512	22,4	3,6	3,0
	Rindfleisch	174	731	20,6	10,2	2,5
	Schweinefleisch	336	1411	15,2	30,6	2,3

All das Bangen, das Hungern und die Pein, aus Angst um die Taille,  
das muss doch nicht sein!

Fröhlich genießen, bei guter Figur, denn Damwild ist mager,  
von Fett keine Spur!