DIE WILDGANS

- Speisekarte gültig vom 01.10.2025 bis zum 30.10.2025 - **Änderungen vorbehalten** -

Gusto-Menü

Ein Menü nach Ihrem Geschmack.

Wählen Sie aus der regulären Speisekarte Ihre Gerichte und
stellen Sie sich so Ihr eigenes 3- bis 5-Gänge-Menü zusammen.

3-GANG

bestehend aus:

- - - - - - - - -

Vorspeise oder **Suppe**

- - - - - - - - -

Hauptgang

Pastagericht oder Knödelgericht
oder Hauptgericht (*)

- - - - - - - - -

Dessert

- - - - - - - - -

4-GANG

bestehend aus:

- - - - - - - - -

Vorspeise

- - - - - - - - -

Suppe

- - - - - - - - -

Hauptgang

Pastagericht oder Knödelgericht
oder Hauptgericht (*)

- - - - - - - - -

Dessert

- - - - - - - - -

Ergänzen Sie Ihr Menü mit einem **Zwischengang**:

Cassis-Sorbet au Crémant Brut *oder* *Himbeer-Sorbet au Crémant Brut*

- alternativ auch mit alkoholfreiem Sekt -

+5,00€ Aufpreis

3-Gang Menü
- ggf. zzgl. weiterer Aufpreise -
49,00€

4-Gang Menü
- ggf. zzgl. weiterer Aufpreise -
57,00€

* Aufpreise im Hauptgang:

Reh-Gulasch: +7,50€

Rinderfilet: 180gr +11,00€ / 220gr +15,00€

DIE WILDGANS

- Speisekarte gültig vom 01.10.2025 bis zum 30.10.2025 - **Änderungen vorbehalten** -

VORSPEISEN

Rindshenkel aus den Sextener Dolomiten, Rauke, Pinienkerne, Basilikumpesto, Cherrytomaten und Parmesan (M) GF — 16,90€

Rindshenkel ist dünn aufgeschnittenes Rindfleisch aus der Rinderkeule, mit Salz, Pfeffer, Wacholder, Lorbeerblatt und Rosmarin gepökelt und geräuchert, anschließend mindestens zwei Monate luftgetrocknet.

Flusskrebscocktail mit Flugananas und spanischen Flusskrebsen (K) GF — 17,90€

Herbstlicher Blattsalat mit Ofen-Kürbis, Walnuss, Gorgonzola, Granatapfel und Kernöl-Vinaigrette (N, M) GF — 15,90€

Herbstlicher Blattsalat mit gebratenen Garnelen, Fenchel, Orangen und Grapefruit, Himbeer-Vinaigrette (K) GF — 17,90€

Rote-Beete-Carpaccio mit Burrata, Kresse, Granatapfel, Tomaten, Pinienkernen und Preiselbeer-Vinaigrette (M) GF — 17,90€

Info: Südtirol blickt auf eine lange Handwerkstradition zurück, die sich auch in der Qualität der Lebensmittel abzeichnet. So werden heute noch Fleisch- und Käsespezialitäten nach traditionellen Methoden erzeugt und gereift. Daher beziehen wir unsere Südtiroler Besonderheiten ausschließlich von unseren langjährigen Partnern vor Ort.

SUPPEN

Rustikale Tomatensuppe mit Pesto und Croûtons (G, M) GF — 8,50€
- auch glutenfrei ohne Croûtons möglich -

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kernöl (N) — 8,90€

Kürbissuppe mit gebratenen Garnelen und gerösteten Kürbiskernen sowie steirischem Kernöl (N) GF — 12,90€

ZWISCHENGANG

Cassis-Sorbet oder **Himbeer-Sorbet** au Crémant Brut — 5,50€
– alternativ auch mit alkoholfreiem Sekt -

vegetarisch *vegan* GF *glutenfrei* *Die Legende zu den Allergenhinweisen finden Sie auf der letzten Seite.*

DIE WILDGANS

- Speisekarte gültig vom 01.10.2025 bis zum 30.10.2025 - **Änderungen vorbehalten** -

KNÖDELGERICHTE

- Zubereitungszeit: mindestens 20 Minuten -

Drei Südtiroler Speckknödel mit Nussbutter und Parmesan (E, G, M)	22,90€
Drei Südtiroler Spinatknödel mit Nussbutter und Parmesan (E, G, M)	22,90€
Drei Südtiroler Kasknödel mit Nussbutter und Parmesan (E, G, M)	22,90€
Südtiroler Knödeltris „Drei Zinnen“ (Speck-, Spinat-, Kasknödel) mit Nussbutter und Parmesan (E, G, M)	22,90€

Optional bieten wir zu den Knödelgerichten einen Beilagensalat an, den wir zusammen mit dem Knödelgericht servieren. Den Beilagensalat servieren wir nicht als Vorspeise vorweg.

***Beilagensalat**:* Wildkräutersalat mit Fenchel, Orangen und Grapefruit, Himbeer-Vinaigrette GF *+4,90€*

3 ZINNEN

Info: Unser Knödeltris „Drei Zinnen“ ist eine Hommage an die markante Gebirgserhebung in den Dolomiten im Osten von Südtirol – den Drei Zinnen. Das Gericht verkörpert diese bemerkenswerte Sehenswürdigkeit, indem jeder der Knödel eine der Zinne repräsentiert. Der Knödelteig spiegelt das schwere Gestein wider, der Parmesan erinnert an den Schnee auf den Zinnen und die Nussbutter steht für die umliegenden Gewässer.
Im Sommer erstrahlen die Wiesen rund um die Zinnen in einem saftigen Grün, gespickt mit zahlreichen Blüten, die ein abwechselndes Farbenspiel ergeben. Dieses Spektakel ist in dem optionalen Beilagensalat aufgegriffen. Wir wünschen guten Appetit.

PASTAGERICHTE

*Ausgewählte Pasta-Gerichte bieten wir auch mit **glutenfreien Nudeln** an – siehe dazu das weiße GF-Symbol (GF). Diese unterscheiden sich jedoch in Größe, Form und Geschmack von der für das Gericht vorgesehenen Pasta-Sorte, wodurch Qualitätsunterschiede entstehen können.* GF

Mit Spinat und Ricotta gefüllte **Südtiroler Schlutzkrapfen** serviert mit Nussbutter und Parmesan (E, G, M)	22,90€
Kalbsbolognese - helle, getrüffelte Kalbsbolognese mit Fusilloni und frischem Herbsttrüffel aus Italien (E, G, M, zw) GF	28,90€
Frische **Tagliarini mit Trüffelvelouté** und frischem Herbsttrüffel aus Italien sowie Parmesan (E, G, M, zw) GF	28,90€
Frische **Tagliarini mit Filetspitzen** vom Black Angus Rind von der Campo-Ranch aus Argentinien mit Steinpilzen in Trüffel-Rahm-Sauce. (E, G, M, zw) GF	26,90€

Optional bieten wir zu den Pastagerichten einen Beilagensalat an, den wir zusammen mit dem Pastagericht servieren. Den Beilagensalat servieren wir nicht als Vorspeise vorweg.

***Beilagensalat**:* Wildkräutersalat mit Fenchel, Orangen und Grapefruit, Himbeer-Vinaigrette GF *+4,90€*

vegetarisch *vegan* GF *glutenfrei*

Die Legende zu den Allergenhinweisen finden Sie auf der letzten Seite.

DIE WILDGANS

- Speisekarte gültig vom 01.10.2025 bis zum 30.10.2025 - **Änderungen vorbehalten** -

HAUPTGERICHTE

Zürcher Geschnetzeltes mit Kartoffel-Rösti und Vichy-Karotten (M, zw) GF — 28,90€

Backhendl Wiener Art mit rustikalen Fritten, einem Gurkensalat mit Schmand und roten Zwiebeln als Beilagensalat, kaltgerührten Preiselbeeren sowie Ketchup und Mayonnaise (E, G, zw) – *als glutenfreie Variante +1,00€* – GF — 26,90€

Bio-Rindergulasch „Wiener Art“ mit Semmelknödeln und Bayrisch Kraut (G, M) — 29,90€

neu **Reh-Gulasch** mit Pfifferlingen, Apfel-Rotkohl, Williamsbirne mit Preiselbeeren sowie Serviettenknödeln von Brezn und Waldpilzen (G, M) — 35,90€

Waldpilzragout mit Semmelknödeln (G, M) — 24,90€

Rosa gebratenes **Rinderfilet** (180gr oder 220gr) vom Black Angus Rind von der Campo-Ranch aus Argentinien mit Portweinjus, einem Wildkräutersalat mit Kürbis als Beilagensalat, rustikalen Parmesan-Trüffel-Pommes und Trüffel-Mayonnaise (E, G) — 43,90€ 180gr / 47,90€ 220gr

*Zubereitungszeit: **mindestens 25 Min**. / Aufpreis für extra Portweinjus +3,90€*

- *VEGANE SPEISEN* -

Veganes Zürcher Geschnetzeltes *mit Sojastrips und veganer Sahne sowie* Kartoffel-Rösti und veganen Vichy-Karotten (zw) GF — 28,90€

Waldpilz-Frikadelle mit veganem Bayrisch Kraut, veganen Schupfnudeln und Zwiebelsauce (G, zw, kn) — 28,90€

- -

Optional bieten wir zu den Hauptgerichten einen Beilagensalat an, den wir zusammen mit dem Hauptgericht servieren. Den Beilagensalat servieren wir nicht als Vorspeise vorweg.

***Beilagensalat**:* Wildkräutersalat mit Fenchel, Orange und Grapefruit, Himbeer-Vinaigrette GF — *+4,90€*

Info: ***Black Angus Rinder*** *sind der Inbegriff vom argentinischen Rindfleisch. Ihren Ursprung hat die Rasse in Schottland. Durch die rauen und unbeständigen Bedingungen ihrer Heimat sind sie besonders robust und legen selbst bei Kälte und kargem Boden an Gewicht zu.*

Das warme Klima und die außergewöhnliche Flora der weitreichenden argentinischen Weiden bieten beste Bedingungen für die Rinder. Dort können sich die Tiere ganzjährig im Freien aufhalten, profitieren vom reichlichen Nahrungsangebot und können kräftiges, ausgebildetes Muskelfleisch aufbauen. Ihre Fettreserven lagert die Rasse von Natur aus in feinen Adern intramuskulär ein. Das schmeckt man auch. Das feinfaserige Fleisch mit seiner zarten Marmorierung steht für eine hochwertige Fleischqualität und höchsten Genuss.

DIE WILDGANS

- Speisekarte gültig vom 01.10.2025 bis zum 30.10.2025 - **Änderungen vorbehalten** -

DESSERTS

Affogato: große Kugel Vanille-Eis mit einem Espresso doppio (M) 8,50€

Affogato-Walnuss: große Kugel Walnuss-Eis mit einem Espresso doppio (M, N) 8,50€

Tonca-Bohnen Panna Cotta mit Waldbeer-Sauce (M) GF 10,90€

Lava Cake – kleiner Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern sowie einer Kugel Vanille-Eis und heißen Vanille-Kirschen (M, G) 12,90€

Steirische Eiszeit - große Kugel Vanille-Eis mit steirischem Kernöl sowie geschroteten Kürbiskernen (M) - *Österreichische Dessertkultur neu interpretiert* - GF 8,90€

Unserer Steirischen Eiszeit ist eine perfekte Harmonie aus Süße und Herzhaftigkeit: Cremiges Vanille-Eis trifft auf das fein-nussige Aroma des steirischen Kürbiskernöls. Eine überraschende Komposition, die Tradition und Kreativität in jedem Löffel vereint.

- *VEGANE DESSERTS* -

Sorbet Variation GF 8,90€

Veganer Lava Cake – kleiner Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Haselnüssen sowie einer Kugel veganem Vanille-Eis und heißen Vanille-Kirschen (G, N) 12,90€

- -

KINDERKARTE & KINDERDESSERT

- *wirklich nur für die Kleinen: für Kinder und Jugendliche bis 14 Jahre* -

Nudeln mit Butter und Parmesan (G) 5,50€

Nudeln mit Tomatensoße (G) 7,50€

Meraner-Würstel mit rustikalen Fritten, Ketchup sowie Mayonnaise GF 8,90€

Frische Tagliarini mit **Bolognese** vom Kalb sowie mit Parmesan (E, G) 12,90€

Vanille-Eis mit Erdbeersoße und Schokolinsen (E, G, M) 4,50€

vegetarisch *vegan* GF *glutenfrei* *Die Legende zu den Allergenhinweisen finden Sie auf der letzten Seite.*

DIE WILDGANS

- Speisekarte gültig vom 01.10.2025 bis zum 30.10.2025 - **Änderungen vorbehalten** -

APERITIFE

Crémant Grand Cuveé 1531 Brut	0,1l	6,50€
Crémant Grand Cuveé 1531 Rosé	0,1l	6,50€
Lillet Wild Berry - Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry		8,90€
Lillet White Peach - Lillet Rosé, Schweppes White Peach		8,90€
Aperol Spritz - Aperol, Prosecco, Sodawasser, Orangenscheibe		8,90€
Holunder Spritz - Minze, Holunderblütenlikör aus den Dolomiten, Prosecco		9,90€
Limoncello Spritz - Limoncello, Prosecco		8,90€
Moosbeer Spritz - Moosbeerlikör, Prosecco		8,90€
Campari mit Orangensaft oder mit Black Soda		8,90€
special **Autumn Leaves** – Tanqueray Gin, Falernum Sirup, Limettensaft, Cranberry		8,90€
Wildgans Alpin Spritz - Poli Airone Rosso, Thomas Henry Cherry Blossom Tonic		8,90€

Poli Airone Rosso ist ein italienischer Aperitiflikör auf Basis von Grappa und Wermut sowie ausgewählten Kräutern, Gewürzen und Zitrusfrüchten: mit Noten von Mandarinen - und Blutorangen in der Nase sowie einer feinen Balance aus Süße und dezentem Bitter am Gaumen. Der Cherry Blossom Tonic von Thomas Henry verleiht dem Wildgans Alpin Spritz eine markante florale und fruchtige Note.

Déjà-Vu mit Dry Tonic 8,90€

Der Déjà-Vu ist zwischen Bitter-Aperitif und aromatisch-süßem Likör angesiedelt und vereint orientalische Gewürze (wie Ingwer, Kardamom, Zimt) mit würzigen und floralen Duftakzenten (Jasmin, Iris) sowie Wermut, Grapefruitsaft und Honig.

top **Negroni -** The London No. 1 Gin, Campari, Belsazar Red Vermouth 10,90€

Ein klassischer italienischer Cocktail mit bittersüßer-komplexer Aromatik: herb-wacholderbetont und leicht blumig durch den Gin; süß, würzig, kräutrig durch den Roter Wermut; bitter, orangig und mit Zitrus- und Kräuternoten durch den Campari

Walcher Glückspritz - Walcher Glückspunch, Bitterino Weiß 8,90€

Der Walcher Glückspunch ist ein Punch mit Gin auf Basis von Apfelsaft und ist mit Grapefruit, Blutorange, Ingwer, Gewürznelken und Zimt verfeinert. Der Bitterino ist ein alkoholfreier Aperitif mit einer bitter-süße Note, die durch eine Mischung aus Zitrusaromen, Kräutern und Kohlensäure entsteht. Zusammen ergeben sie einen ausgewogenen, komplexen Drink mit einer fruchtig-süßen Basis, einem bitteren Akzent und einer leicht würzigen Tiefe.

nice **Grahams No5 White Port** mit Schweppes Dry Tonic 8,90€

Moderner, frischer White Port: Frisch, aromatisch, mit deutlichen Zitrusnoten (Limette, Grapefruit) sowie floralen Akzenten wie Orangenblüte. Angenehm trocken (halbtrocken), aber dabei fruchtig und leicht süß.

Graham's 10 Years Old Tawny Port 5cl 7,80€

In der Nase intensive Noten von Walnuss, Honig und Feigen. Am Gaumen vollmundig, mit reifen Fruchtaromen – Pflaumen, Kirschen und später Trockenfrüchte – begleitet von einem langen, sanften Abgang voller Karamell und Nuss.

- alkoholfreie Aperitife auf der Folgeseite -

DIE WILDGANS

- Speisekarte gültig vom 01.10.2025 bis zum 30.10.2025 - **Änderungen vorbehalten** -

ALKOHOLFREIE APERITIFE

Hibiscus Spritz - Dr. Jaglas Herber Hibiskus, alkoholfreier Sekt 8,90€

San Limello Spritz - Dr. Jaglas San Limello, alkoholfreier Sekt, Sodawasser 8,90€

Monin Bitter mit Orangensaft oder mit Black Soda 8,90€

special **Virgin Autumn Leaves** – Sigfried Gin (alkoholfrei), Falernum Sirup, Limettensaft, Cranberry 8,90€

nice **Déjà-Vu Pink Grapefruit -** Déjà-Vu alkoholfrei, Pink Grapefruit Limonade 8,90€

Der Déjà-Vu ist zwischen Bitter-Aperitif und aromatisch-süßem Likör angesiedelt und vereint orientalische Gewürze (wie Ingwer, Kardamom, Zimt) mit würzigen und floralen Duftakzenten (Jasmin, Iris) sowie Wermut, Grapefruitsaft und Honig.

Laori Spritz - Laori Ruby No 4, alkoholfreier Sekt 8,90€

Laori Ruby No 4 ist ein alkoholfreier Bitter-Aperitif mit frischen Zitrusnoten von pinker Grapefruit, Orange und sizilianischer Zitrone sowie Kräuternoten von Enzian, Quassia und Thymian, die dem Getränk eine angenehme Bitterkeit verleihen.

Wildgans Dolomiten Spritz - Walcher Red Veneziano, alkoholfreier Sekt 8,90€

Der Walcher Red Veneziano ist ein alkoholfreier Bio-Aperitif aus Südtirol mit leicht-bitteren Note durch Rhabarber, Wermut, Enzian und Veilchenwurzel im Abgang sowie einer süßen und fruchtigen Note von sizilianischer Blutorange mit floralen Holunderblüten.

BIERE

Schreckenskammer Kölsch *(vom Fass)*	0,2l	2,60€
Schreckenskammer Kölsch *(vom Fass)*	0,3l	3,80€
Krombacher Pils *(vom Fass)*	0,3l	3,50€
Krombacher Pils *(vom Fass)*	0,5l	5,50€
Krombacher Weizen	0,5l	5,50€
Krombacher Radler *(aus der Flasche)*	0,33l	3,80€
Früh Kölsch Natur Radler *(aus der Flasche)*	0,33l	3,80€

ALKOHOLFREIE BIERE aus der Flasche

Krombacher Weizen alkoholfrei	0,5l	5,50€
Krombacher Pils 0,0% alkoholfrei	0,33l	3,80€
Krombacher Radler alkoholfrei	0,33l	3,80€
Früh Kölsch 0,0% alkoholfrei	0,33l	3,80€

DIE WILDGANS

- Speisekarte gültig vom 01.10.2025 bis zum 30.10.2025 - **Änderungen vorbehalten** -

WASSER

Purezza Premium Water (still / medium / sprudel)	0,35l	2,90€
Purezza Premium Water (still / medium / sprudel)	0,75l	5,40€

SOFTDRINKS & SÄFTE

Cola Limonaden		
Proviant Cola	0,33l	3,90€
Proviant Cola zuckerfrei	0,33l	3,90€
Krombacher Spezi (Cola-Orange Mix)	0,33l	3,90€
Proviant Schorlen BIO		
Apfel *(naturtrüb)*	0,33l	3,90€
Proviant Limonaden BIO		
Rhabarber Limo *(naturtrüb)*	0,33l	3,90€
Zitronen Limo *(naturtrüb)*	0,33l	3,90€
Säfte		
Apfelsaft	0,2l	3,40€
Orangensaft	0,2l	3,40€
Schweppes		
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3,40€
Schweppes Indian Tonic Water	0,2l	3,40€
Schweppes Tonic Water Dry	0,2l	3,40€
Schweppes Black Soda	0,2l	3,40€
Schweppes Ginger Ale	0,2l	3,40€

DIE WILDGANS

- Speisekarte gültig vom 01.10.2025 bis zum 30.10.2025 - **Änderungen vorbehalten** -

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Julius Meinl

*Kaffeespezialitäten aus **Julius Meinl** Kaffeebohnen und Bio-Weidemilch mit 3,8% Fettanteil. Gerne Servieren wir unsere Kaffeespezialitäten auf Wunsch auch mit Hafermilch von **Oatly.***
Aufpreis für Hafermilch: +0,50€

Espresso	3,50€	**Cappuccino**	3,80€
Espresso Macchiato	3,70€	**Latte Macchiato**	4,90€
Espresso doppio	4,70€	**Melange** (Milchkaffee)	4,70€
Espresso doppio Macchiato	4,90€	**Heiße Schokolade** mit Sahne (Weiß / Vollmich / Dark)	4,90€
Café Crema	3,50€		
Café Crema (groß)	4,70€		

*- auch mit **entkoffeiniertem Kaffee** –*

TEES

Ronnefeldt
TEA EXCELLENCE SINCE 1823

Verschiedene Teesorten aus dem Tee-Traditionshaus ***Ronnefeldt*** serviert im 300ml Bone-China-Cup. 0,3l 4,20€

Spring Darjeeling	*Schwarzer Tee*
Earl Grey	*Schwarzer Tee mit Bergamottegeschmack*
Green Dragon Lung Ching	*Grüner Tee*
Morgentau	*Grüner Tee mit Mango-Zitrusgeschmack*
Refreshing Mint	*Minztee*
Sweet Berries	*Erdbeer- und Himbeertee*
Fruity Camomile	*Kamillentee*

DIE WILDGANS

- Speisekarte gültig vom 01.10.2025 bis zum 30.10.2025 - **Änderungen vorbehalten** -

Legende zu den Allergenhinweisen

Sehr geehrte Gäste,

wir möchten Sie drauf Hinweisen, dass wir **keine Allergieküche** betreiben.

Wir verarbeiten in unserer Küche Zutaten, die laut der Lebensmittelinformationsverordnung (Verordnung [EU] Nr. 1169/2011) mit allergenem Potential eingestuft werden und kennzeichnungspflichtig sind. Dieser Kennzeichnungspflicht kommen wir nach. Wir achten selbstverständlich auf ein hohen Hygienestandard in der Küche, spülen genutzte Küchenutensilien zügig und lagern die Ware entsprechend. Dennoch können wir nicht ausschließen, dass unter Umständen Spuren von Zutaten mit allergenem Potential an den Speisen vorhanden sein können an denen diese nicht zu erwarten sind. Auch können wir Kreuzkontaminationen mit anderen Zutaten mit allergenem Potential, die nicht im Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung gelistet sind, nicht völlig ausschließen.

Sollten Sie **sehr stark** allergisch schon auf Spuren von bestimmten Zutaten reagieren, so können wir Ihnen keine risikofreien Speisen garantieren. In diesem Fall raten wir Ihnen von einem Besuch in unserem Restaurant ab.

Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) listet die Erzeugnisse auf, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen und damit kennzeichnungspflichtig sind.

Dies sind:

ALLERGENE

A	**Sesamsamen** und Sesamsamenerzeugnisse
E	**Eier** und Eierzeugnisse
F	**Fisch** und Fischerzeugnisse
G	**Glutenhaltiges Getreide** (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
I	**Sellerie** und Sellerieerzeugnisse
K	**Krebstiere** und Krebstiererzeugnisse
L	**Lupine** sowie Erzeugnisse daraus
M	**Milch** und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
N	**Schalenfrüchte**, d. h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
O	**Soja** und Sojaerzeugnisse
R	**Erdnüsse** und Erdnusserzeugnisse
S	**Senf** und Senferzeugnisse
W	**Weichtiere** (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus
X	**Schwefeldioxid** und **Sulfite** in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO2 angegeben

Zusätzliche Kennzeichnungen:

kn	Frischer **Knoblauch** und Knoblauchgewürz/-pulver
zw	Frische **Zwiebeln** oder Zwiebelgewürz/-pulver