- Menüs gültig vom 01.11.2025 bis zum 26.12.2025 - **Änderungen vorbehalten** -

Das WILDGANS Gänse-Menü

* * *

VORSPEISE

Feldsalat mit kalt-geräucherter Gänsebrust sowie Walnüssen,
Majoran-Traditionsbrot-Crôutons und Balsamico-Kernöl-Vinaigrette (G, N)

Weinbegleitung: Flusskiesel Grauburgunder von Johann Baptist Schäferi / Nahe, Deutschland / trocken / 0,1l – auch in 0,2l für 9,50€
(Im Glas sehr fruchtbetont, duftet nach reifer Birne und weißen Blüten. Er ist intensiv und leicht zugleich.)

SUPPE

Waldpilz-Consommé mit gefüllter Steinpilz-Panzerotti als Einlage (E, G, M)

Weinbegleitung: Gelblack Riesling von Schloss Johannisberg / Rheingau, Deutschland / trocken / 0,1l – auch in 0,2l für 14,00€
(Fruchtaromen von Marillen und Pfirsich mit einem Hauch von frischen Kräutern. Üppige Saftigkeit mit feiner Mineralität und Säure.)

ZWISCHENGANG

GF **Kalamansi-Sorbet**
au Crémant Brut Rosé
+5,00 € Aufpreis

oder

Brombeer-Sorbet
au Crémant Brut
+5,00 € Aufpreis GF

- alternativ auch mit alkoholfreiem Sekt -

HAUPTGANG

Gänsekeule mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl, Maronen und Gänsejus GF

Weinbegleitung: Mariana Tinto von Herdade do Rocim / Aragonez, Alicante Bouschet, Trincadeira, Touriga Nacional / Alentejo, Portugal / trocken / 0,1l – auch in 0,2l für 9,50€
(Aromen von Kirschen und Brombeeren. Feinste Nuancen von dunkler Schokolade und geröstetem Kaffee.)

DESSERT

Winterliches Dessert (folgt)

Weinbegleitung: Graham's 10 Years Old Tawny Port von Symington / Porto, Portugal / süß / 5cl
(Komplexe Noten von Nüssen, einen Hauch von Honig und Feigen, Impressionen von reifen Früchten.)

* * *

(Preise pro Person)

3-Gang-Menü (Vorspeise oder Suppe, Hauptgang, Dessert): **59,90 €**
4-Gang-Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert): **69,90 €**
Zwischengang: **+5,00 €**
Weinbegleitung: **+17,00 €** (3-Gang Vorspeise) / **+19,00 €** (3-Gang Suppe) / **+23,00 €** (4-Gang)

Nachhaltige Tierhaltung ist wichtig für die Produktqualität. Sie erfüllt aber auch unsere ethischen Anforderungen an die Lebensmittelproduktion. Daher beziehen wir unsere Gänse von Lieferanten, bei denen die Haltung der Tiere die Anforderungen der geltenden EU-Verordnungen erfüllt, und die europäischen Richtlinien für Lebensmittelsicherheit bei Schlupf, Aufzucht, Schlachtung und Zerlegung berücksichtigt werden.

vegetarisch *vegan* GF *glutenfrei*

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

- Menüs gültig vom 01.11.2025 bis zum 26.12.2025 - **Änderungen vorbehalten** -

Das WILDGANS Wild-Menü

* * *

VORSPEISE

Feldsalat mit Williams-Birne und Ziegenkäse sowie
karamelisierten Walnüssen und Preiselbeer-Vinaigrette (N, M) GF

Weinbegleitung: Les Charmes Vouvray von Domaine Alain Robert / Chenin Blanc / Loire, Frankreich / trocken / 0,1l – auch als 0,2l für 11,50€
(Aromen von weißen Blüten, gelben Früchten und Zitrusnoten. Langer und angenehm knackiger Abgang.)

SUPPE

Waldpilz-Consommé mit gefüllter Steinpilz-Panzerotti als Einlage (E, G, M)

Weinbegleitung: Gelblack Riesling von Schloss Johannisberg / Rheingau, Deutschland / trocken / 0,1l – auch in 0,2l für 14,00€
(Fruchtaromen von Marillen und Pfirsich mit einem Hauch von frischen Kräutern. Üppige Saftigkeit mit feiner Mineralität und Säure.)

ZWISCHENGANG

GF **Kalamansi-Sorbet**
au Crémant Brut Rosé
+5,00 € Aufpreis

oder

Brombeer-Sorbet GF
au Crémant Brut
+5,00 € Aufpreis

- alternativ auch mit alkoholfreiem Sekt -

HAUPTGANG

Hirsch-Edel-Gulasch aus der Keule mit Kartoffel-Mandel-Bällchen,
Apfelrotkohl und Preiselbeer-Birne (N) GF

Weinbegleitung: Laya von Juan Gil / Garnacha Tintorera, Monastrell / Castilla La Mancha, Spanien / trocken / 0,1l – auch in 0,2l für 8,50€
(Aromen von dunklen Beeren, reifen Pflaumen und Gewürzen. Seidige Tannine, harmonisches Wechselspiel aus Frische und Fülle.)

DESSERT

Winterliches Dessert (folgt)

Weinbegleitung: Graham's 10 Years Old Tawny Port von Symington / Porto, Portugal / süß / 5cl
(Komplexe Noten von Nüssen, einen Hauch von Honig und Feigen, Impressionen von reifen Früchten.)

* * *

(Preise pro Person)

3-Gang-Menü (Vorspeise oder Suppe, Hauptgang, Dessert): **58,00 €**
4-Gang-Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert): **68,00 €**
Zwischengang: **+5,00 €**
Weinbegleitung: **+17,00 €** (3-Gang Vorspeise) / **+18,50 €** (3-Gang Suppe) / **+24,00 €** (4-Gang)

vegetarisch *vegan* GF *glutenfrei*

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

- Menüs gültig vom 01.11.2025 bis zum 26.12.2025 - **Änderungen vorbehalten** -

Das WILDGANS Veggie-Menü

* * *

VORSPEISE

Rote-Beete-Carpaccio mit Ziegenkäse, Pecannuss
und Preiselbeer-Vinaigrette (N, M) GF

Weinbegleitung: Weißburgunder von der Kellerei Kaltern / Südtirol, Italien / trocken / 0,1l – auch als 0,2l für 11,50€
(Aromen von Golden Delicious, Birne und Quitte, ergänzt durch eine feine Zitrusnote. Am Gaumen saftige Frucht und kernige Säure.)

SUPPE

Veganes Steinpilz-Creme-Süppchen GF

Weinbegleitung: Izadi Blanco Selección von Bodegas Izadi / Garnacha Blanca, Malvasía, Maturana Blanca, Tempranillo Blanco, Turrontes, Viura / Rioja, Spanien / trocken / 0,1l – auch als 0,2l für 12,00€
(Aromaspektrum aus Limetten, Grapefruit und Honigmelone sowie Mokka und Karamell. Leichte Frische gepaart mit feiner Mineralität.)

ZWISCHENGANG

GF **Kalamansi-Sorbet**
au Crémant Brut Rosé
+5,00 € Aufpreis

oder

Brombeer-Sorbet
au Crémant Brut
+5,00 € Aufpreis GF

- alternativ auch mit alkoholfreiem Sekt -

HAUPTGANG

Waldpilzragout mit Semmelknödeln (G, M)

Weinbegleitung: Gelblack Riesling von Schloss Johannisberg / Rheingau, Deutschland / trocken / 0,1l – auch in 0,2l für 14,00€
(Fruchtaromen von Marillen und Pfirsich mit einem Hauch von frischen Kräutern. Üppige Saftigkeit mit feiner Mineralität und Säure.)

DESSERT

Winterliches Dessert (folgt)

Weinbegleitung: Graham's 10 Years Old Tawny Port von Symington / Porto, Portugal / süß / 5cl
(Komplexe Noten von Nüssen, einen Hauch von Honig und Feigen, Impressionen von reifen Früchten.)

* * *

(Preise pro Person)

3-Gang-Menü (Vorspeise oder Suppe, Hauptgang, Dessert): **49,00 €**
4-Gang-Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert): **58,00 €**
Zwischengang: **+5,00 €**
Weinbegleitung: **+17,00 €** (3-Gang) / **+21,50 €** (4-Gang)

vegetarisch *vegan* GF *glutenfrei*

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

- Menüs gültig vom 01.11.2025 bis zum 26.12.2025 - **Änderungen vorbehalten** -

Das WILDGANS Vegan-Menü

* * *

VORSPEISE

Rote-Beete-Carpaccio mit veganem Käseersatz,
Pecannuss und Preiselbeer-Vinaigrette (N)

Weinbegleitung: Weißburgunder von der Kellerei Kaltern / Südtirol, Italien / trocken / 0,1l – auch als 0,2l für 11,50€
(Aromen von Golden Delicious, Birne und Quitte, ergänzt durch eine feine Zitrusnote. Am Gaumen saftige Frucht und kernige Säure.)

SUPPE

Veganes Steinpilz-Creme-Süppchen

Weinbegleitung: Izadi Blanco Selección von Bodegas Izadi / Garnacha Blanca, Malvasía, Maturana Blanca, Tempranillo Blanco, Turrontes, Viura / Rioja, Spanien / trocken / 0,1l – auch als 0,2l für 12,00€
(Aromaspektrum aus Limetten, Grapefruit und Honigmelone sowie Mokka und Karamell. Leichte Frische gepaart mit feiner Mineralität.)

ZWISCHENGANG

Kalamansi-Sorbet
au Crémant Brut Rosé
+5,00 € Aufpreis

oder

Brombeer-Sorbet
au Crémant Brut
+5,00 € Aufpreis

- alternativ auch mit alkoholfreiem Sekt -

HAUPTGANG

Veganer Seitanbraten mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und Preiselbeer-Birne (G, O)

Weinbegleitung: Mont Ferrutx Crianza von Miquel Oliver / Manto negro, Callet, Fogoneu / Mallorca, Spanien / trocken / 0,1l – auch als 0,2l für 12,00€
(Aromen von reifem Obst mit würzigem Hintergrund und feine Holzanklänge. Am Gaumen rund, elegant, mit guter Säure.)

DESSERT

Veganer Lava-Cake mit veganem Vanille-Eis, Glühweinkirschen (G)
(Zubereitungszeit mindestes 15 Minuten)

Weinbegleitung: Brachetto de Acqui von Braida / Piemont, Italien / süß / 0,1l
(Aromen von reifem Obst mit würzigem Hintergrund und feine Holzanklänge. Am Gaumen rund, elegant, mit guter Säure.)

* * *

(Preise pro Person)

3-Gang-Menü (Vorspeise oder Suppe, Hauptgang, Dessert): **54,00 €**
4-Gang-Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert): **64,00 €**
Zwischengang: **+5,00 €**
Weinbegleitung: **+18,00 €** (3-Gang) / **+24,00 €** (4-Gang)

vegetarisch *vegan* *glutenfrei*

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

- Menüs gültig vom 01.11.2025 bis zum 26.12.2025 - **Änderungen vorbehalten** -

Die WILDGANS Kindergerichte

KINDERKARTE

- 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/ 8,90€ GF

* * *

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

KINDERDESSERT

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

Vanilleeis mit Erdbeersoße und Schokolinsen (E, G, M) / 4,50€

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

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 kennzeichnungs-pflichtig 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 Lebensmittelinformationsverordnunggelistet 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