








DIE WILDGANS





VORSPEISEN

- Rindshenkel** aus den Sextener Dolomiten, Rauke, Pinienkerne, Basilikumpesto, Cherrytomaten und Parmesan (M) 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.
- Graukäse** aus den Sextener Dolomiten mit roten Zwiebeln  13,90€
Graukäse ist ein Sauermilchkäse und schmeckt würzig-säuerlich. Er ist sehr fettarm und besitzt eine dünne, rissige Rinde. Der Käseteig ist weißlich-gelb bis speckig, bröcklig und trocken. Wir empfehlen Öl und Essig als Dressing.
- Spargelspitzen** mit Wildschweinschinken aus den Dolomiten, Bärlauch-Pesto und gebackenem Bio-Ei (E, G) 16,90€
- Spargel-Panna-Cotta** mit hausgebeiztem Lachstartar und Limone  12,90€
im Weckglas (M)

VORSPEISENSALATE

- Wildkräutersalat** mit mariniertem Duo vom Spargel, frischen Erdbeeren und Erdbeer-Vinaigrette   12,90€
- Salat-Wildgans**, knackiger Blattsalat der Saison, Cherrytomaten, Gurke, Paprika, Karotte und Kräuter-Vinaigrette   8,90€
- Toppings zum Salat:*
- knusprige Hähnchen-Streifen (G, S) +3,50€
 - Ziegenkäse mit Karamellkruste (M)  +3,50€

SUPPEN

- Rustikale Tomatensuppe** mit Pesto und Croutons (G, M)  8,50€
- Zuckerschoten-Spinat-Creme-Süppchen**   8,90€
- Spargel-Creme-Süppchen** mit Einlage (G, M)  8,90€
- Spargel-Creme-Süppchen** mit Einlage und Flusskrebsschwänzen (G, M) 12,90€



vegetarisch



vegan






glutenfrei

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

DIE WILDGANS

KNÖDELGERICHTE

Südtiroler Speckknödel mit Nussbutter, Parmesan sowie einem Beilagensalat (G, M)		19,90€
Südtiroler Spinatknödel mit Nussbutter, Parmesan sowie einem Beilagensalat (G, M)		19,90€
Südtiroler Kasknödel mit Nussbutter, Parmesan sowie einem Beilagensalat (G, M)		19,90€
Südtiroler Knödeltris „Sesto“ (Rote-Beete-, Spinat-, Steinpilzknödel) mit Nussbutter, Parmesan sowie einem Beilagensalat (G, M)		21,90€
Südtiroler Knödeltris „Drei Zinnen“ (Speck-, Spinat-, Kasknödel) mit Nussbutter, Parmesan sowie einem Beilagensalat (G, M)		19,90€





3 ZINNEN

Info: Das 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 Beilagensalat aufgegriffen. Wir wünschen guten Appetit.

SPARGELGERICHTE

Halbes Pfund frischer Spargel aus Bad Iburg, mit neuen Kartoffeln, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise (E, M)	 	20,90€
---	---	--------

Aufpreis für ein ganzes Pfund Spargel / +8,00€

Beilagen:

- Aufpreis für vegane Sauce Hollandaise (G, L)  +1,00€
- Premium Räucherlachs aus Norwegen (100gr)  +10,90€
- Pragerschinken (80gr)  +5,50€
- Wacholderschinken (80gr)  +5,50€
- Hirschschinken (80gr)  +6,50€
- Schinken-Mix (100gr)  +6,50€
- Backhendl (1 Stück) (E, G) +8,50€
- veganes Schnitzel (1 Stück) (G, L)  +8,50€



vegetarisch



vegan





glutenfrei







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

DIE WILDGANS



HAUPTGERICHTE

- Frische gefüllte **Pasta mit Feige und Walnuss** in Datterini-Feigen-Tomatensauce und Pecorino (E, G, M)  18,90€
- Hüttenpasta** mit frischen Maccheroni, Tomatensauce, Hackfleisch, Sextener-Speck, Champignons, Steinpilze, Rahm und Parmesan (E, G, M) 19,90€
- Zürcher Geschnetzeltes** mit Kartoffel-Rösti und Vichy-Karotten (M) 28,90€
- Bio-Rindergulasch Wiener Art** mit Semmelknödeln und Bayrisch Kraut (G, M) 28,90€
- Backendl Wiener Art** mit rustikalen Fritten sowie einem Beilagensalat und kaltgerührten Preiselbeeren (E, G) – *(als glutenfreie Variante +1,00€)* 22,90€
- Veganes „Cordon Bleu“** mit spicy Kartoffelwedges, Beilagensalat und Preiselbeeren (G, L)  22,90€


DESSERTS

- Sorbet Variation**   7,50€
- Panna Cotta** mit Erdbeerspiegel (M)   8,50€
- Erdbeer-Rhabarber-Ragout** mit Streuseln und Vanillesauce (E, G, M)  8,90€
- Affogato:** große Kugel Vanilleeis mit einem Espresso doppio (M)  7,50€

KINDERKARTE

- Nudeln mit Butter und Parmesan** (G) 5,50€
- Nudeln mit Tomatensoße** (G)  7,50€
- Meraner-Würstel** mit rustikalen Fritten, Ketchup sowie Mayonnaise  8,90€
- Chicken-Fingers** mit rustikalen Fritten, Ketchup sowie Mayonnaise (G, E) 9,50€

KINDERDESSERT

- Vanilleeis** mit Erdbeersoße und Schokolinsen (E, G, M)  4,50€
- wirklich nur für die Kleinen -



vegetarisch



vegan



glutenfrei

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

DIE WILDGANS

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 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