DIE WILDGANS

Winter-Menüs gültig bis zum 26. Dezember 2026 – Änderungen vorbehalten

Das Gänse-Menü

VORSPEISE

Feldfrischer **Feldsalat mit hausgemachtem Gänse-Rilette**, schwarzer Walnuss, leicht geröstetem Brioch, Granatapfelkernen und Preiselbeer-Vinaigrette (G, N)

Weinbegleitung: Hochheimer Stielweg von Künstler / Riesling, Alte Reben / Rheingau, Deutschland / trocken / 0,1l – auch in 0,2l für 14,50€
(Aromen von reifem Pfirsich und gelber Birne, begleitet von feiner Kräuterwürze. Am Gaumen saftig mit ausgeprägter Mineralität.)

SUPPE

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

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

ZWISCHENGANG

GF **Kalamansi-Sorbet** mit Crémant Brut Rosé (X) / *+5,00 € Aufpreis*

oder

Brombeer-Sorbet mit Crémant Brut (X) / *+5,00 € Aufpreis* GF

- auch mit alkoholfreiem Sekt möglich -

HAUPTGANG

Prächtige Gänsekeule (ca. 550 g Frischegewicht) mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl, Maronen sowie kräftiger Gänsejus (X) 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

Winterliche Nuss-Schnitte: Zweierlei Schokoladenmousse auf Biskuitboden mit einem Nuss-Mix in Orangengelee bedeckt und von Spekulatius-Eis begleitet (E, G, M, N)

Weinbegleitung: Brachetto de Acqui von Braida / Piemont, Italien / süß / 0,1l
(Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und roten Waldfrüchten. Am Gaumen weich und mit feiner Perlage und erfrischendem Finale.)

* * *

(Preise pro Person)

3-Gang-Menü (Vorspeise oder Suppe, Hauptgang, Dessert): **64,90 €** / Optional mit Zwg.: **+5,00€**
4-Gang-Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert): **73,90 €** / Optional mit Zwischengang: **+5,00€**
Weinbegleitung: **+17,00 €** (3-Gang Vorspeise) / **+19,00 €** (3-Gang Suppe) / **+23,00 €** (4-Gang)
alkoholfreie Weinbegleitung: **+16,00 €** (3-Gang) / **+21,00 €** (4-Gang)

Nachhaltige Tierhaltung sichert beste Qualität und erfüllt unsere ethischen Ansprüche. Unsere Gänse beziehen wir daher ausschließlich aus zertifizierten europäischen Betrieben, die strengste EU-Richtlinien für Aufzucht, Schlachtung und Lebensmittelsicherheit garantieren.

---

vegetarisch — *teilweise-vegetarisch (siehe Erläuterung auf der letzten Seite)* — *vegan* — GF *glutenfrei*

Erläuterungen & Allergene auf der letzten Seite.
Preise in EUR inkl. MwSt.

Voll-vegetarische Option möglich. Wir beraten Sie gern.

Vegane Option möglich. Wir beraten Sie gern.

GF *Gutenfreie Option möglich. Wir beraten Sie gern*

EC-Cash VISA mastercard AMEX

DIE WILDGANS

Winter-Menüs gültig bis zum 26. Dezember 2026 – Änderungen vorbehalten

Das Wild-Menü

VORSPEISE

Feldfrischer **Feldsalat mit Hirschschinken aus den Sextener Dolomiten** – sowie mit Belper-Knolle, Walnüssen, Majoran-Traditionsbrot-Crôutons und Balsamico-Kernöl-Vinaigrette (G, N, X) GF

Weinbegleitung: Spätburgunder Rosé von Salwey / Baden, Deutschland / trocken / 0,1l – auch als 0,2l für 8,50€
(Aromen von Himbeeren, Walderdbeeren und einem Hauch Sauerkirsche. Am Gaumen saftig-frisch mit feiner mineralischen Note.)

SUPPE

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

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

ZWISCHENGANG

GF **Kalamansi-Sorbet** mit Crémant Brut Rosé (X) / *+5,00 € Aufpreis* oder **Brombeer-Sorbet** mit Crémant Brut (X) / *+5,00 € Aufpreis* GF

- auch mit alkoholfreiem Sekt möglich -

HAUPTGANG

Hirsch-Edel-Gulasch aus deutscher Jagd, geschmort aus der Keule, mit kräftiger Wild-Sauce, Kartoffel-Mandel-Bällchen, Apfelrotkohl und Preiselbeer-Birne (N, X) 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

Winterliche Nuss-Schnitte: Zweierlei Schokoladenmousse auf Biskuitboden mit einem Nuss-Mix in Orangengelee bedeckt und von Spekulatius-Eis begleitet (E, G, M, N)

Weinbegleitung: Brachetto de Acqui von Braida / Piemont, Italien / süß / 0,1l
(Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und roten Waldfrüchten. Am Gaumen weich und mit feiner Perlage und erfrischendem Finale.)

* * *

(Preise pro Person)

3-Gang-Menü (Vorspeise oder Suppe, Hauptgang, Dessert): **59,90 €** / Optional mit Zwg.: **+5,00€**
4-Gang-Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert): **69,90 €** / Optional mit Zwischengang: **+5,00€**
Weinbegleitung: **+17,00 €** (3-Gang Vorspeise) / **+18,50 €** (3-Gang Suppe) / **+24,00 €** (4-Gang)
alkoholfreie Weinbegleitung: **+16,00 €** (3-Gang) / **+21,00 €** (4-Gang)

---

vegetarisch ***teilweise-vegetarisch*** *(siehe Erläuterung auf der letzten Seite)* ***vegan*** GF ***glutenfrei***

Voll-vegetarische Option möglich. Wir beraten Sie gern.
Vegane Option möglich. Wir beraten Sie gern.
GF *Gutenfreie Option möglich. Wir beraten Sie gern*

Erläuterungen & Allergene auf der letzten Seite.
Preise in EUR inkl. MwSt.

EC-Cash VISA mastercard AMEX

DIE WILDGANS

Winter-Menüs gültig bis zum 26. Dezember 2026 – Änderungen vorbehalten

Das Veggie-Menü

VORSPEISE

Feldfrischer **Feldsalat mit Williams-Birne und Ziegenkäse** sowie karamellisierten Walnüssen und Preiselbeer-Vinaigrette (N, M)

Weinbegleitung: Scheurebe von Johann Baptist Schäfer / Nahe, Deutschland / trocken / 0,1l – auch als offener Wein 0,2l für 9,50
(Grapefruit, Limette und ein Hauch von Ananas und etwas Minze. Am Gaumen spritzig-saftig mit belebender Frische und Mineralität.)

SUPPE

Cremiges **Steinpilz-Süppchen**

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

ZWISCHENGANG

Kalamansi-Sorbet mit Crémant Brut Rosé (X) / *+5,00 € Aufpreis*

oder

Brombeer-Sorbet mit Crémant Brut (X) / *+5,00 € Aufpreis*

- auch mit alkoholfreiem Sekt möglich -

HAUPTGANG

Cremiges **Waldpilzragout** mit Speisepilzen von der *„Leichlinger Champignonzucht“* der Familie Marseille sowie Waldpilzen aus den Südtiroler Dolomiten; dazu Semmelknödel (G, M, X)

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

Winterliche Nuss-Schnitte: Zweierlei Schokoladenmousse auf Biskuitboden mit einem Nuss-Mix in Orangengelee bedeckt und von Spekulatius-Eis begleitet (E, G, M, N)

Weinbegleitung: Brachetto de Acqui von Braida / Piemont, Italien / süß / 0,1l
(Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und roten Waldfrüchten. Am Gaumen weich und mit feiner Perlage und erfrischendem Finale.)

* * *

(Preise pro Person)

3-Gang-Menü (Vorspeise oder Suppe, Hauptgang, Dessert): **49,90 €** / Optional mit Zwg.: **+5,00€**
4-Gang-Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert): **58,90 €** / Optional mit Zwischengang: **+5,00€**
Weinbegleitung: **+17,00 €** (3-Gang) / **+21,50 €** (4-Gang)
alkoholfreie Weinbegleitung: **+16,00 €** (3-Gang) / **+21,00 €** (4-Gang)

---

vegetarisch ***teilweise-vegetarisch*** *(siehe Erläuterung auf der letzten Seite)* ***vegan*** ***glutenfrei***

Voll-vegetarische Option möglich. Wir beraten Sie gern.
Vegane Option möglich. Wir beraten Sie gern.
Gutenfreie Option möglich. Wir beraten Sie gern

Erläuterungen & Allergene auf der letzten Seite.
Preise in EUR inkl. MwSt.

DIE WILDGANS

Winter-Menüs gültig bis zum 26. Dezember 2026 – Änderungen vorbehalten

Das vegane Menü

VORSPEISE

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

Weinbegleitung: Grauburgunder (Pinot Grigio) von der Kellerei Kaltern / Südtirol, Italien / trocken / 0,1l – auch als 0,2l für 11,50€
(Aromen von reifer Birne, Ananas und einem Hauch Banane. Am Gaumen vollmundig und geschmeidig mit saftiger Frucht.)

SUPPE

Veganes Steinpilz-Creme-Süppchen

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

ZWISCHENGANG

Kalamansi-Sorbet mit Crémant Brut Rosé (X) / *+5,00 € Aufpreis*

oder

Brombeer-Sorbet mit Crémant Brut (X) / *+5,00 € Aufpreis*

- auch mit alkoholfreiem Sekt möglich -

HAUPTGANG

Vegane „Entenbrust“ auf Seitanbasis mit Orangen-Sauce, veganem Apfelrotkohl und Kartoffelklößen (G, O)

Weinbegleitung: Colors von Cérvoles / Costers del Segre / Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah / trocken / 0,1l
auch als 0,2l für 9,50€
(Aromen von reifem Obst mit würzigem Hintergrund und feine Holzanklänge. Am Gaumen rund, elegant, mit guter Säure.)

DESSERT

Veganes Schoko-Mousse-Törtchen mit Sauerkirsch-Sorbet aus den französischen Alpen und einer feinen Garnitur aus frischen Beeren (G)

Weinbegleitung: Brachetto de Acqui von Braida / Piemont, Italien / süß / 0,1l
(Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und roten Waldfrüchten. Am Gaumen weich und mit feiner Perlage und erfrischendem Finale.)

* * *

(Preise pro Person)

3-Gang-Menü (Vorspeise oder Suppe, Hauptgang, Dessert): **57,90 €** / Optional mit Zwg.: **+5,00€**
4-Gang-Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert): **66,90 €** / Optional mit Zwischengang: **+5,00€**
Weinbegleitung: **+18, 00 €** (3-Gang) / **+24,00 €** (4-Gang)
alkoholfreie Weinbegleitung: **+16,00 €** (3-Gang) / **+21,00 €** (4-Gang)

---

vegetarisch ***teilweise-vegetarisch*** *(siehe Erläuterung auf der letzten Seite)* ***vegan*** ***glutenfrei***

Voll-vegetarische Option möglich. Wir beraten Sie gern.

Vegane Option möglich. Wir beraten Sie gern.

Gutenfreie Option möglich. Wir beraten Sie gern

Erläuterungen & Allergene auf der letzten Seite.
Preise in EUR inkl. MwSt.

EC-Cash VISA mastercard AMEX

DIE WILDGANS

Winter-Menüs gültig bis zum 26. Dezember 2026 – 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.

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** oder Knoblauchgewürz/-pulver
zw	Frische **Zwiebeln** oder Zwiebelgewürz/-pulver

Symbole:

Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Gerichte sind „vegetarisch“, enthalten jedoch Produkten (wie Parmesan, Pecorino, Gorgonzola, Burrata), die aufgrund der Herstellung **mit tierischem Lab dann strenggenommen nicht mehr als vegetarisch gelten**. Lab ist ein Enzym, das aus dem Magen junger Kälber gewonnen wird und dafür sorgt, dass die Milch gerinnt und fest wird.

GF

Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Gerichte bieten wir auch als glutenfreie Variante an indem wir entweder die glutenhaltigen Komponenten gänzlich weglassen oder durch glutenfreie Komponenten ersetzen. Bitte geben Sie uns Bescheid, wenn Sie die glutenfreie Variante bevorzugen.