

DIE WILDGANS

- Speisekarte vom 1. Mai 2025 bis zum 15. Juni 2025 / Änderungen vorbehalten -

VORSPEISEN

Rindshenkel aus den Sextener Dolomiten, Rauke, Pinienkerne, Basilikumpesto, Cherrytomaten und Parmesan (M)		16,90€
Graukäse aus den Sextener Dolomiten mit roten Zwiebeln	 	13,90€
Spargelspitzen mit Wildschweinschinken aus den Dolomiten, Bärlauch-Pesto und gebackenem Bio-Ei (E, G)		16,90€
Hausgebeiztes Lachstartar mit Spargel-Panna-Cotta und Limone (M)		16,90€
Wildkräutersalat mit mariniertem Duo vom Spargel, frischen Erdbeeren und Erdbeer-Vinaigrette	 	13,90€
Wildgans Salat mit gebratener Garnele, knackigen Blattsalaten der Saison, Cherrytomaten, Gurke, Paprika, Karotte, Kräuter-Vinaigrette (K)		16,90€

SUPPEN

Rustikale Tomatensuppe mit Pesto und Croutons (G, M)		8,50€
Spargel-Creme-Süppchen mit Einlage (G, M)		8,90€
Spargel-Creme-Süppchen mit Einlage und Flusskrebsschwänzen (G, K, M)		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		8,90€
Chicken-Fingers mit rustikalen Fritten, Ketchup sowie Mayonnaise (E, G)		9,50€
Frische Tagliarini mit Tomatensauce und Bolognese vom Kalb sowie mit Parmesan (E, G)		12,90€
Vanilleeis mit Erdbeersoße und Schokolinsen (E, G, M)		4,50€

KNÖDELGERICHTE

- Zubereitungszeit: mindestens 15 Minuten -

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

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

 +4,90€



vegetarisch



vegan



glutenfrei

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

DIE WILDGANS

- Speisekarte vom 1. Mai 2025 bis zum 15. Juni 2025 / Änderungen vorbehalten -

SPARGELGERICHTE

Für alle Spargelgerichte:

- Aufpreis für **vegane Sauce Hollandaise** oder **vegane Butter** (G, L) –  +1,00€

- Aufpreis für **ein ganzes Pfund Spargel** – +8,00€

Halbes Pfund frischer Spargel aus Bad Iburg, mit neuen Kartoffeln, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise (E, M)   24,90€

Halbes Pfund frischer Spargel aus Bad Iburg, mit neuen Kartoffeln, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise sowie **premium Räucherlachs** aus Norwegen (E, M) 34,90€

Halbes Pfund frischer Spargel aus Bad Iburg, mit neuen Kartoffeln, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise sowie **Wacholderschinken** (E, M) 29,90€

Halbes Pfund frischer Spargel aus Bad Iburg, mit neuen Kartoffeln, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise sowie **Serano-Schinken** (E, M) 32,90€

Halbes Pfund frischer Spargel aus Bad Iburg, mit neuen Kartoffeln, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise sowie **Serano- und Wacholderschinken** (E, M) 31,90€

Halbes Pfund frischer Spargel aus Bad Iburg, mit neuen Kartoffeln, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise sowie **Backhendl** (1 Stück) (E, G, M) – Aufpreis für **glutenfreie Variante**: +1,00€ –  34,90€

Halbes Pfund frischer Spargel aus Bad Iburg, mit neuen Kartoffeln, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise sowie **veganem Schnitzel** (1 Stück) (E, G, L, M)  32,90€

Halbes Pfund frischer Spargel aus Bad Iburg, mit neuen Kartoffeln, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise sowie **Rinderfilet (150gr)** von der Campo Ranch aus Argentinien (E, M) 48,90€

Halbes Pfund frischer Spargel aus Bad Iburg, mit neuen Kartoffeln, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise sowie **Rinderfilet (250gr)** von der Campo Ranch aus Argentinien (E, M) 56,90€

Halbes Pfund frischer Spargel aus Bad Iburg, mit neuen Kartoffeln, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise sowie gegrilltem **Lachssteak (150gr)** (E, M) 42,90€

Zusätzlich bieten wir optional zu den Spargelgerichten einen Beilagensalat an, den wir zusammen mit dem Spargelgericht servieren. Den Beilagensalat servieren wir nicht als Vorspeise vorweg.   +4,90€

DIE WILDGANS

- Speisekarte vom 1. Mai 2025 bis zum 15. Juni 2025 / Änderungen vorbehalten -

PASTAGERICHTE

- Mit Spinat und Ricotta gefüllte **Südtiroler Schlutzkrapfen**  22,90€
serviert mit Nussbutter und Parmesan (G, M)
- Frische gefüllte **Pasta mit Feige und Walnuss** in Datterini-Feigen-Tomatensauce und Pecorino (E, G, M)  22,90€
- Hüttenpasta** mit frischen Maccheroni, Tomatensauce, Hackfleisch, Sextener-Speck, Champignons, Steinpilze, Rahm und Parmesan (E, G, M) 23,90€
- Kalbsbolognese** - helle, getrüffelte Kalbsbolognese mit Fusiloni und frischem Frühlingstrüffel aus Italien (E, G, M) 28,90€
- Zusätzlich bieten wir optional zu den Pastagerichten einen Beilagensalat an, den wir zusammen mit dem Pastagericht servieren. Den Beilagensalat servieren wir nicht als Vorspeise vorweg.*   +4,90€

HAUPTGERICHTE

- Zürcher Geschnetzeltes** mit Kartoffel-Rösti und Vichy-Karotten (M)   28,90€
- alternativ auch als vegane Variante mit Sojastrips und veganer Sahne -
- Bio-Rindergulasch Wiener Art** mit Semmelknödeln und Bayrisch Kraut (G, M) 29,90€
- Backhendl Wiener Art** mit rustikalen Fritten sowie einem Beilagensalat und kaltgerührten Preiselbeeren (E, G) - (als glutenfreie Variante +1,00€)  23,90€
- Veganes Sellerie-Schnitzel** mit spicy Kartoffelwedges, Beilagensalat und Preiselbeeren (G, L)  22,90€
- Zusätzlich bieten wir optional zu den Hauptgerichten einen Beilagensalat an, den wir zusammen mit dem Hauptgericht servieren. Den Beilagensalat servieren wir nicht als Vorspeise vorweg.*   +4,90€

DESSERTS

- Affogato:** große Kugel Vanilleeis mit einem Espresso doppio (M)   7,50€
- Panna Cotta** mit Erdbeerspiegel und frischen Erdbeeren (M)  11,00€
- Erdbeer-Rhabarber-Ragout** mit Streuseln und Vanillesauce (E, G, M)  9,90€
- Sorbet Variation**   7,50€



vegetarisch



vegan



glutenfrei

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

DIE WILDGANS

- Speisekarte vom 1. Mai 2025 bis zum 15. Juni 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

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 Schorle (<i>naturtrüb</i>)	0,33l	3,90€
Maracuja-Orange Schorle	0,33l	3,90€

Proviant Limonaden BIO

Rhabarber Limo (<i>naturtrüb</i>)	0,33l	3,90€
Zitronen Limo (<i>naturtrüb</i>)	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 vom 1. Mai 2025 bis zum 15. Juni 2025 / Änderungen vorbehalten -

APERITIFS

Crémant Grand Cuveé 1531 Brut	0,1l	6,50€
Crémant Grand Cuveé 1531 Rosé	0,1l	6,50€
Wildgans Alpin Spritz (Poli Airone Rosso, Thomas Henry Cherry Blossom Tonic)		8,90€
Walcher Glückspritz (Walcher Glückspunch, Bitterino Weiß)		8,90€
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€
Limoncello Spritz (Limoncello, Prosecco)		8,90€
Déjà-Vu mit Dry Tonic		8,90€
Campari mit Orangensaft oder mit Black Soda		8,90€
Negroni (The London No. 1 Gin, Campari, Belsazar Red Vermouth)		9,90€
Grahams No5 White Port mit Schweppes Dry Tonic		8,90€
Graham's 10 Years Old Tawny Port	5cl	7,80€

ALKOHOLFREIE APERITIFS

Laori Ruby No 4 Spritz (Laori Ruby No 4, alkoholfreier Sekt)		8,90€
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€
Déjà-Vu Pink Grapefruit (Déjà-Vu alkoholfrei, Pink Grapefruit Limonade)		8,90€

DIE WILDGANS

- Speisekarte vom 1. Mai 2025 bis zum 15. Juni 2025 / Änderungen vorbehalten -

BIERE

Schreckenskammer Kölsch (<i>vom Fass</i>)	0,2l	2,60€
Schreckenskammer Kölsch (<i>vom Fass</i>)	0,3l	3,80€
Krombacher Pils (<i>vom Fass</i>)	0,3l	3,50€
Krombacher Pils (<i>vom Fass</i>)	0,5l	5,50€
Krombacher Weizen	0,5l	5,50€
Krombacher Radler (<i>aus der Flasche</i>)	0,33l	3,80€
Früh Kölsch Natur Radler (<i>aus der Flasche</i>)	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 vom 1. Mai 2025 bis zum 15. Juni 2025 / Änderungen vorbehalten -

KAFFEESPEZIALITÄTEN



Julius Meinl

Kaffeespezialitäten aus **Julius Meinl** Kaffeebohnen und Bio-Weidmilch mit 3,8% Fettanteil. Gerne Servieren wir unsere Kaffeespezialitäten auf Wunsch auch mit Hafermilch von **Oatly** - **Aufpreis 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 / Vollmilch / Dark)	4,90€
Café Crema	3,50€		
Café Crema (groß)	4,70€		

TEES



TEA EXCELLENCE SINCE 1823

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

Spring Darjeeling	<i>Schwarzer Tee</i>
Early Grey	<i>Schwarzer Tee mit Bergamottegeschmack</i>
Lung Ching	<i>Grüner Tee</i>
Morgentau	<i>Grüner Tee mit Mango-Zitrusgeschmack</i>
Refreshing Mint	<i>Minztee</i>
Sweet Berries	<i>Erdbeer- und Himbeertee</i>
Bergkräuter	<i>Kräutertee</i>
Fruity Camomile	<i>Kamillentee</i>

DIE WILDGANS

- Speisekarte vom 1. Mai 2025 bis zum 15. Juni 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