








DIE WILDGANS




VORSPEISEN

- Rindshenkel** aus den Sextener Dolomiten, Rauke, Pinienkerne, Basilikumpesto, Cherrytomaten, Parmesan (M) 16,90€
- Sextener Brettljause** mit Sextener Speck, Tiroler Schinken, Kaminwurzel, Rigatello (Hartkäse), Rinderschinken, Kren und Brot (G, M) 16,90€
- Graukäse** aus den Sextener Dolomiten mit roten Zwiebeln (M)   13,90€




VORSPEISENSALATE

- Salat-Wildgans**, knackiger Blattsalat der Saison, Cherrytomaten, Gurke, Paprika, Karotte, Kräuter-Vinaigrette   8,90€
- Toppings zum Salat:*
- *knusprige Hähnchen-Streifen* (G, S) +3,50€
 - *Ziegenkäse mit Karamellkruste*  +3,50€
- Feldsalat mit Williams-Birne**, karamellisierten Walnusskernen, Ziegenkäse und Preiselbeer-Vinaigrette (N)   11,90€

SUPPEN

- Rustikale Tomatensuppe** mit Pesto und Croutons (M, G)  8,50€
- Speckknödel** in Rinderbrühe (G, M) 8,90€
- Zuckerschoten-Spinat-Creme-Süppchen**   8,90€

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€



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) 18,90€
- Südtiroler Kasknödel** mit Nussbutter, Parmesan sowie einem Beilagensalat (G, M)  18,90€
- Südtiroler Spinatknödel** mit Nussbutter, Parmesan sowie einem Beilagensalat (G, M)  18,90€
-  **Südtiroler Knödeltris „Drei Zinnen“** (Speck-, Spinat-, Kasknödel) mit Nussbutter, Parmesan sowie einem Beilagensalat (G, M) 18,90€

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, Parmesan (E, G, M) 19,90€
- Rheinischer Sauerbraten** vom Rind mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und Apfelmus 28,90€
- Zürcher Geschnetzeltes** mit Kartoffel-Rösti und Vichy-Karotten (M)  28,90€
- Bio-Rindergulasch Wiener Art** mit Semmelknödeln und Bayrisch Kraut (G, M) 27,90€
- Veganes „Cordon Bleu“** mit spicy Kartoffelwedges, Beilagensalat und Preiselbeeren (G, L)  22,90€
- Waldpilzragout** mit Semmelknödeln (G, M)  23,90€

DESSERTS

- Sorbet Variation**   7,50€
- Lavacake** mit Gewürzkirschen und Vanilleeis (E, G, M)  11,50€
- Apfelküchlein** (Apfelringe in Backteig) mit Zimt und Zucker sowie Vanilleeis (E, G, M)  8,90€



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