










# DIE WILDGANS

- Änderungen vorbehalten -

## VORSPEISEN

- Rindshenkel** aus den Sextener Dolomiten, Rauke, Pinienkerne, Basilikumpesto, Cherrytomaten und Parmesan (M)  16,90€
- Feldsalat mit kalt-geräucherter Gänsebrust** sowie Walnüssen, Majoran-Traditionsbrot-Croutons und Balsamico-Kernöl-Vinaigrette (G, N) 14,90€
- Feldsalat mit Williams-Birne und Ziegenkäse** sowie mit karamelierten Walnüssen und Preiselbeer-Vinaigrette (N, M)   13,90€
- Rote-Beete-Carpaccio** mit Ziegenkäse, Pecannuss und Preiselbeer-Vinaigrette (N, M)   12,90€


## SUPPEN

- Rustikale Tomatensuppe** mit Pesto und Croutons (G, M)  8,50€
- Waldpilz-Consommé** mit gefüllter Steinpilz-Panzerotti als Einlage (E, G, M)  12,90€
- Steinpilz-Creme-Süppchen** (M)   12,50€

## 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 (E, G) 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

- Änderungen vorbehalten -






## PASTAGERICHTE

- Mit Spinat und Ricotta gefüllte **Südtiroler Schlutzkrapfen**  22,90€  
serviert mit Nussbutter und Parmesan (G, M)
- Kalbsbolognese** - helle, getrüffelte Kalbsbolognese mit Wintertrüffel und Fusiloni (E, G, M) 26,90€

## HAUPTGERICHTE

- Zürcher Geschnetzeltes** mit Kartoffel-Rösti und Vichy-Karotten (M)  28,90€
- Bio-Rindergulasch Wiener Art** mit Semmelknödeln und Bayrisch Kraut (G, M) 29,90€
- Rheinischer Sauerbraten** mit Kartoffelklößen, Apfel-Rotkohl und Apfelmus (G) 29,90€
- Waldpilzragout** mit Semmelknödeln (G, M)  24,90€
- Gänsekeule** mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl, Maronen und Gänsejus  34,90€
- Hirsch-Edel-Gulasch** aus der Keule mit Kartoffel-Mandel-Bällchen, Apfelrotkohl und Preiselbeer-Birne (N)  34,90€
- Seitanbraten** mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und Preiselbeer-Birne (G, O)  29,90€

## DESSERTS

- Affogato:** große Kugel Vanilleeis mit einem Espresso doppio (M)   7,50€
- Winterliche Brownie-Schnitte** mit Mandarine, Spekulatius-Creme, Cranberry und Pistazie (E, G, M)  12,90€
- Spekulatius Panna Cotta** mit Glühwein-Waldbeer-Sauce (M)   9,50€



vegetarisch



vegan



glutenfrei

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

# DIE WILDGANS

- Änderungen vorbehalten -

## WASSER

Purezza Premium Water (still / sprudel)	0,35l	2,90€	0,75l	5,40€
Vöblauer Wasser (still / sprudel)			0,75l	7,90€

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

### Proviant Limonaden BIO

Rhabarber Limo ( <i>naturtrüb</i> )			0,33l	3,90€
Orangen 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			0,25l	2,90€
Schweppes Indian Tonic Water			0,25l	2,90€
Schweppes Tonic Water Dry			0,25l	2,90€
Schweppes Black Soda			0,25l	2,90€
Schweppes Ginger Ale			0,25l	2,90€

# DIE WILDGANS

- Änderungen vorbehalten -

## APERITIFS

Crémant Grand Cuveé 1531 Brut	0,1l	6,50€
Crémant Grand Cuveé 1531 Rosé	0,1l	6,50€
Wildgans Alpin Spritz		8,90€
Lillet Wild Berry		8,90€
Lillet White Peach		8,90€
Aperol Spritz		8,90€
Limoncello Spritz		8,90€
Déjà-Vu mit Dry Tonic		8,90€
Campari mit Orangensaft oder mit Black Soda		8,90€
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		8,90€
Hibiscus Spritz		8,90€
San Limello Spritz		8,90€
Monin Bitter mit Orangensaft oder mit Black Soda		8,90€

## BIERE

Schreckenskammer Kölsch ( <i>vom Fass</i> )	0,2l	2,40€	0,3l	3,60€
Krombacher Pils ( <i>vom Fass</i> )	0,3l	3,50€	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

- Änderungen vorbehalten -

## KAFFEE SPEZIALITÄTEN



**Julius Meinl**

*Kaffeespezialitäten aus **Julius Meinl** Kaffeebohnen und Bio-Weidemilch mit 3,8% Fettanteil. Gerne Servieren wir unsere Kaffeespezialitäten auf Wunsch auch mit Hafermilch von **Oatly** - Aufpreis 0,50€*

Espresso	2,80€	Cappuccino	3,40€
Espresso Macchiato	3,20€	Latte Macchiato	4,70€
Espresso doppio	4,50€	Melange (Milchkaffee)	4,40€
Espresso doppio Macchiato	4,90€	Heiße Schokolade	4,50€
Café Crema	2,80€		
Café Crema groß	4,50€		

## TEES



TEA EXCELLENCE SINCE 1823

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

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

# DIE WILDGANS

- 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 SO<sub>2</sub> angegeben