




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 (M)   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.

Südtiroler Schlutzkrapfen gefüllt mit Spinat und mit Nussbutter sowie Parmesan serviert (G, M)  9,50€

Schlutzkrapfen sind eine regionale Nudelspezialität aus Tirol und ähneln den italienischen Ravioli. Die deutsche Bezeichnung leitet sich vom in Ost- und Südtirol gebräuchlichen Wort schlu(t)zen her, was so viel wie „gleiten“, „rutschen“ bedeutet.

Buratta mit geeistem Pfirsich und geeister Aprikose, Pinienkerne, Olivenöl und Balsamico-Creme (M)   16,90€

Wildkräutersalat mit Orange, Fenchel und Himbeer-Vinaigrette   12,90€



Info: Südtirol blickt auf eine lange Handwerkstradition zurück, die sich auch in der Qualität der Lebensmittel abzeichnet. So werden heute noch Fleisch- und Käsespezialitäten nach traditionellen Methoden erzeugt und gereift. Daher beziehen wir unsere Südtiroler Besonderheiten ausschließlich von unseren langjährigen Partnern vor Ort.

SUPPEN

Rustikale Tomatensuppe mit Pesto und Croutons (G, M)  8,50€

Kartoffelsuppe mit Crôutons (G, M) 8,50€

Gulaschsuppe mit Schmand (M)  12,50€



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) 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 „Drei Zinnen“** (Speck-, Spinat-, Kasknödel) mit Nussbutter, Parmesan sowie einem Beilagensalat (G, M) 19,90€



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 Knödeltieg 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.

PASTAGERICHTE

- Hüttenpasta** mit frischen Maccheroni, Tomatensauce, Hackfleisch, Sextener-Speck, Champignons, Steinpilze, Rahm und Parmesan (E, G, M) 19,90€
- Pasta Feige** - Frische gefüllte Pasta mit Feige und Walnuss in Datterini-Feigen-Tomatensauce und Pecorino (E, G, M)  18,90€
- Kalbsbolognese** - Helle, getrüffelte Kalbsbolognese mit Sommertrüffel und Fusiloni (E, G, M) 24,90€
- Pasta Calabrese** mit Tomatensauce, Pecorino, scharfer Salami und Chili (E, G, M) 19,90€
- Linguini** mit Filetspitzen vom Rind in Rahm-Sauce mit Champignons (E, G, M) 23,90€



vegetarisch



vegan





glutenfrei








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

DIE WILDGANS




HAUPTGERICHTE

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€
Französische Maispouardenbrust Supremé mit Süßkartoffel-Pommes, Trüffelmayonnaise und einem Beilagensalat (E)	31,90€
Veganes Schnitzel mit spicy Kartoffelwedges, Beilagensalat und Preiselbeeren (G, L) 	22,90€
<i>Zusätzlich bieten wir zu den Hauptgerichten einen Beilagensalat an. Der Beilagensalat wird zusammen mit dem Hauptgang serviert.</i>	+4,90€


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 (E, G)	9,50€
Fischfiguren (Fisch in Panade) mit rustikalen Fritten, Ketchup sowie Mayonnaise (E, G)	9,50€

KINDERDESSERT

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



vegetarisch



vegan



glutenfrei

Die Legende zu den Allergienhinweisen 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