

DIE WILDGANS

Speisekarte gültig bis vorerst zum 30.04.2026 – Ändern vorbehalten –

Gusto-Menü

Genießen Sie einen **Preisvorteil** indem Sie aus unserer regulären Speisekarte Ihr **ganz persönliches Menü** zusammenstellen.

3-GANG

bestehend aus:

Vorspeise oder **Suppe**

4-GANG

bestehend aus:

Vorspeise

Suppe

Ergänzen Sie Ihr persönliches Menü um einen **erfrischenden Zwischengang**:

Kalamansi-Sorbet

au Crémant Brut Rosé | 6,50 €

- alternativ auch mit alkoholfreiem Sekt -

oder

Walderdbeer-Sorbet

au Crémant Brut | 8,50 €

- alternativ auch mit alkoholfreiem Sekt -

Hauptgang

(Knödelgericht oder Pastagericht oder Hauptgericht)

Dessert

5,00 € Rabatt

*auf den à-la-carte-Gesamtpreis,
der drei ausgewählten Gerichte*

Hauptgang

(Knödelgericht oder Pastagericht oder Hauptgericht)

Dessert

8,00 € Rabatt


*auf den à-la-carte-Gesamtpreis,
der vier ausgewählten Gerichte*

DIE WILDGANS


Speisekarte gültig bis vorerst zum 30.04.2026 – Ändern vorbehalten –



VORSPEISEN



Echt
Südtirol

Sextner Rindshenkel im Carpaccio-Style: zwei Monate gereifte und geräucherte Rinderkeule, dünn aufgeschnitten, mit knackiger Rauke, Pinienkernen, Basilikumpesto und Parmesan-Spänen (M) | 16,90 

sehr
beliebt


Echte **Südtiroler Schlutzkrapfen** gefüllt mit jungem Spinat und cremigem Ricotta, in goldbrauner Nussbutter und Parmesan (G, M) | 9,50 

Graukäse aus den Sextner Dolomiten: würzig-pikanter Sauermilchkäse mit roten Zwiebeln - perfekt mit viel Apfelessig und Olivenöl abgestimmt (M, zw) | 15,90  



Bunter Blattsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse, Duo von der Orange, Granatapfelkernen, Pecannüssen und Himbeer-Vinaigrette (N, M) | 16,90  



- auch mit veganem Käseersatz möglich - 

Wildkräutersalat in Senfdressing mit feinen Käse-Locken vom Tête de Moine, Südtiroler Speck und einem knusprig und goldbraun-gebackenem Landei (E, G, M, S) | 17,90



Cremige Burrata auf knackiger Rauke mit einer bunten Auswahl sonnengereifter Urtomaten, gerösteten Pinienkernen und aromatischem Bärlauchpesto (M) | 16,90 



SUPPEN

Rustikale Tomatensuppe mit feinem Kräuterpesto und goldbraunen Majoran-Crôutons vom Traditionsbrot (G, M) | 8,50  

Zuckerschoten-Spinat-Creme-Süppchen - eine „leuchtend-grüne“ und herrlich leichte Komposition (M) | 10,90  

ZWISCHENGANG

Kalamansi-Sorbet au Crémant Brut Rosé | 6,50  
- alternativ auch mit alkoholfreiem Sekt -

Walderdbeer-Sorbet au Crémant Brut | 8,50  
- alternativ auch mit alkoholfreiem Sekt -



veggie



teilweise-veggie
(siehe Erläuterung)



vegan



gluten-
frei



Option auf Anfrage möglich;
wir beraten Sie gern

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


DIE WILDGANS


Speisekarte gültig bis vorerst zum 30.04.2026 – Ändern vorbehalten –

KNÖDELGERICHTE

- Zubereitungszeit: mindestens 15 Minuten -

Echte **Südtiroler Speckknödel** mit Nussbutter und Parmesan (E, G, M) | 22,90



Echte **Südtiroler Spinatknödel** mit Nussbutter und Parmesan (E, G, M) | 22,90 

Echte **Südtiroler Kasknödel** mit Nussbutter und Parmesan (E, G, M) | 22,90 

sehr beliebt

Südtiroler **Knödeltris „Drei Zinnen“** (Speck-, Spinat-, Kasknödel) mit Nussbutter und Parmesan (E, G, M) | 22,90


Beilagensalat: Wildkräutersalat mit Spargel, Erdbeeren und Erdbeer-Vinaigrette +4,90

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


PASTAGERICHTE

Glutenfreie Pasta ist für die mit dem weißen GF-Symbol gekennzeichneten Pastagerichte auf Anfrage möglich. Form und Geschmack unterscheiden sich jedoch von der für das Gericht ursprünglich vorgesehenen Pasta-Sorte, wodurch Qualitätsunterschiede entstehen können.

neue Rezeptur

Sextener Hüttenpasta mit frischen Maccheroni in einer cremigen Tomaten-Rahmsauce mit herzhaftem Hackfleisch und Sextner-Speck sowie frischen Champignons und Steinpilzen – dazu Parmesan (E, G, M) | 25,90 


Original Südtirol

Echte **Südtiroler Schlutzkrapfen** gefüllt mit jungem Spinat und cremigem Ricotta, in goldbrauner Nussbutter und Parmesan (G, M) | 22,90 

Frische **Tagliarini in cremiger Trüffel-Velouté**, serviert mit frisch-gehobeltem und erntefrischen Trüffel aus Italien und Parmesan (E, G, M, zw) | 28,90  

Helle Kalbsbolognese mit frischen Fusilloni Al dente in getrüffeltem Rahmsauce und geraspeltem Trüffel aus Italien und Parmesan (E, G, M, zw) | 27,90 

Wünschen Sie Ihre Fusilloni weicher statt bissfest? Geben Sie uns einfach Bescheid.

Beilagensalat: Bunter Blattsalat mit Orange-Filets in Himbeer-Vinaigrette +4,90  

Wir bieten optional zu den Pastagerichten einen Beilagensalat an, den wir zusammen mit dem Pastagericht servieren. Den Beilagensalat servieren wir nicht als Vorspeise vorweg.



veggie



teilweise-veggie
(siehe Erläuterung)



vegan



gluten-frei



Option auf Anfrage möglich;
wir beraten Sie gern

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

DIE WILDGANS

Speisekarte gültig bis vorerst zum 30.04.2026 – Ändern vorbehalten –

HAUPTGERICHTE

sehr
beliebt

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb in feiner Rahmsauce mit frischen Champignons und rustikalen Kartoffel-Rösti sowie glasierten Vichy-Karotten (M, zw) | 29,90

GF



Halbes Pfund frischer Spargel aus Bad Iburg mit neuen Kartoffeln, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise sowie **Backendl Wiener Art** (E, G, M) | 34,90

Französische Maispouardenbrust „Supreme“ auf tiefdunkler Portweinjus; dazu Süßkartoffelpommes, hausgemachter Trüffel-Mayonnaise und ein Beilagensalat (E) | 32,90
Zubereitungszeit: ~30 Minuten

GF

Sous-vide gegarter und **rosa gebratener Lammrücken** mit Speckböhnchen, ofenfrischen Rosmarinkartoffeln und tiefdunkler Portweinjus | 36,90 - *Zubereitungszeit: ~30 Minuten*

GF

Aufpreis für **extra Portweinjus** +3,90

Beilagensalat: Bunter Blattsalat mit Orange-Filets in Himbeer-Vinaigrette +4,90



GF

Wir bieten optional zu den Hauptgerichten einen Beilagensalat an, den wir zusammen mit dem Hauptgericht servieren. Den Beilagensalat servieren wir nicht als Vorspeise vorweg.

VEGANE HAUPTGERICHTE

Vegane Gemüsefrikadelle serviert mit veganem Bayrisch Kraut und ofenfrischen Rosmarinkartoffeln sowie einer herzhaften veganen Zwiebeljus (G, I, O, zw, kn) | 24,90



neu

Vegane Hackbällchen im fruchtigen Tomatensugo serviert mit „leuchtenden“ Rote-Bete-Couscous und mediterranem Grillgemüse (G, zw) | 28,90



Beilagensalat: Bunter Blattsalat mit Orange-Filets in Himbeer-Vinaigrette +4,90



GF

Wir bieten optional zu den Hauptgerichten einen Beilagensalat an, den wir zusammen mit dem Hauptgericht servieren. Den Beilagensalat servieren wir nicht als Vorspeise vorweg.



veggie



teilweise-veggie
(siehe Erläuterung)



vegan



gluten-
frei



Option auf Anfrage möglich;
wir beraten Sie gern

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

DIE WILDGANS

Speisekarte gültig bis vorerst zum 30.04.2026 – Ändern vorbehalten –

DESSERTS

sehr beliebt

Affogato Classico: große Kugel Vanille-Eis mit einem kräftigen Espresso doppio (M) | 8,50 - *auch decaf möglich / oder mit veganem Vanille-Eis*



Affogato Amaretto: große Kugel Amaretto-Eis mit einem kräftigen Espresso doppio (M) | 9,00 - *auch decaf möglich*



Panna Cotta von weißer Valrhona-Schokolade mit einem Erdbeer-Spiegel (M) | 9,50



Lava Cake: lauwarmes Schokoladenkuchlein mit zartschmelzendem Kern, serviert mit einer Kugel cremigen Bourbon-Vanille-Eis und heißen Vanille-Kirschen (M, G) | 12,90



Zubereitungszeit: **mindestens 15 Minuten**

----- UNSERE EMPFEHLUNG -----

TOP!

Steirische Eiszeit: große Kugel Vanille-Eis mit cremigen Kernöl aus der Steiermark und geschroteten Kürbiskernen (M) | 8,90 - *auch mit veganem Vanille-Eis möglich*



----- VEGANE DESSERTS -----

Veganer Haselnuss-Lava-Cake: lauwarmes Schokoladenkuchlein mit zartschmelzendem Kern und Haselnüssen, serviert mit einer Kugel cremigen veganem Vanille-Eis und heißen Vanille-Kirschen (G, N) | 12,90 – Zubereitungszeit: **mindestens 15 Minuten**



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

Chicken-Fingers mit rustikalen Fritten, Ketchup und Mayonnaise (E, G) | 9,50

Meraner-Würstel mit rustikalen Fritten, Ketchup und Mayonnaise | 8,90

Frische Tagliarini mit **Bolognese** vom Kalb und mit Parmesan (E, G) | 12,90

----- KINDER-DESSERT -----

Vanilleeis mit Erdbeersoße und Schokolinsen (E, G, M) | 4,50

- *auch mit veganem Vanille-Eis möglich* -



veggie



teilweise-veggie
(siehe Erläuterung)



vegan



gluten-frei



Option auf Anfrage möglich;
wir beraten Sie gern

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

DIE WILDGANS

Speisekarte gültig bis vorerst zum 30.04.2026 – Ändern vorbehalten –

APERITIFE

	Crémant Grand Cuveé 1531 Brut oder Rosé	0,1l	6,50
neu	Bergamotte Spritz – Bergamotten-Sirup, Prosecco, Zitronensaft		8,90
neu	Latschenkiefer Spritz - Latschenkiefer-Sirup, Prosecco		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
	Campari mit Orangensaft oder mit Black Soda		8,90
	Wildgans Alpin Spritz - Poli Airone Rosso, Cherry Blossom Tonic		8,90
	<i>Poli Airone Rosso basiert auf Grappa und Wermut sowie ausgewählten Kräutern, Gewürzen und Zitrusfrüchten.</i>		
top	Negroni - The London No. 1 Gin, Campari, Belsazar Red Vermouth		10,90
	<i>Ein Klassiker mit bittersüßer-komplexer Aromatik</i>		
	Déjà-Vu mit Dry Tonic		8,90
	<i>Der Déjà-Vu vereint orientalische Gewürze mit würzigen und floralen Duftakzenten sowie Wermut, Grapefruit und Honig.</i>		
	Walcher Glückspritz - Walcher Glückspunch, Bitterino Weiß		8,90
	<i>Ein Gin-Punch auf Basis von Apfelsaft und mit Grapefruit, Blutorange, Ingwer, Gewürznelken und Zimt verfeinert. Der Bitterino hat eine bitter-süße Note, die durch eine Mischung aus Zitrusaromen, Kräutern und Kohlensäure entsteht.</i>		
	Graham's 10 Years Old Tawny Port	5cl	7,80
	<i>In der Nase intensive Noten von Walnuss, Honig und Feigen. Am Gaumen vollmundig, mit reifen Fruchtaromen – Pflaumen, Kirschen und später Trockenfrüchte – begleitet von einem langen, sanften Abgang voller Karamell und Nuss.</i>		
----- ALKOHOLFREIE APERITIFE -----			
	Alkoholfreier Sekt	0,1l	5,50
	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
	<i>Der Déjà-Vu vereint orientalische Gewürze mit würzigen und floralen Duftakzenten sowie Wermut, Grapefruit und Honig.</i>		
	Laori Spritz - Laori Ruby No 4, alkoholfreier Sekt		8,90
	<i>Laori Ruby No 4 ist ein alkoholfreier Bitter-Aperitif mit frischen Zitrusnoten von pinker Grapefruit, Orange und sizilianischer Zitrone sowie Kräuternoten von Enzian, Quassia und Thymian, die dem Getränk eine angenehme Bitterkeit verleihen.</i>		
	Wildgans Dolomiten Spritz - Walcher Red Veneziano, Cherry Blossom Tonic		8,90
	<i>Der Walcher Red Veneziano ist ein alkoholfreier Bio-Aperitif aus Südtirol mit leicht-bitteren Note durch Rhabarber, Wermut, Enzian und Veilchenwurzel sowie einer süßen und fruchtigen Note von sizilianischer Blutorange mit floralen Holunderblüten.</i>		

Preise in € inkl. MwSt.

DIE WILDGANS

Speisekarte gültig bis vorerst zum 30.04.2026 – Ändern 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

WASSER, SOFTDRINKS & SÄFTE

Wasser

Purezza Premium Water (still / medium / sprudel)	0,35l	2,90
Purezza Premium Water (still / medium / sprudel)	0,75l	5,40

Limonaden

Cola von <i>von Proviant</i>	0,33l	3,90
Cola zuckerfrei von <i>Proviant</i>	0,33l	3,90
Krombacher Spezi (Cola-Orange Mix)	0,33l	3,90
Schorlen Apfel (<i>naturtrüb</i>) von <i>Proviant</i>	0,33l	3,90
Rhabarber Limo (<i>naturtrüb</i>) von <i>Proviant</i>	0,33l	3,90
Zitronen Limo (<i>naturtrüb</i>) von <i>Proviant</i>	0,33l	3,90
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

Säfte

Apfelsaft	0,2l	3,40
Orangensaft	0,2l	3,40

DIE WILDGANS

Speisekarte gültig bis vorerst zum 30.04.2026 – Ändern vorbehalten –

KAFFEESPEZIALITÄTEN



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 für Hafermilch: +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		

- auch mit *entkoffeiniertem Kaffee* –

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>
Earl Grey	<i>Schwarzer Tee mit Bergamottegeschmack</i>
Green Dragon 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>
Fruity Camomile	<i>Kamillentee</i>

DIE WILDGANS

Speisekarte gültig bis vorerst zum 30.04.2026 – Ändern 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:

- 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 Parmesan/ Gorgonzola, 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. Dieses Enzym bewirkt, dass die Milch gerinnt und fest wird.



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.