

# „Wilde“ Zeiten im Gasthof Ziegler

## *Wildbret – mehr Bio geht nicht*

*Im Herbst ist das Fleisch von Reh und Hirsch besonders lecker. Sie sind wahre Feinschmecker. Ob süße Blüten oder herzhaftes Kräuter – sie essen nur, was ihnen schmeckt. Entsprechend hoch ist die Qualität des Wildbrets. Wild aus der Region das unser Küchenteam für Sie in feinste Schmankerln verwandelt.*

## *Frisch aus Jägers Suppentopf*

*Rahmsuppe vom Kürbis  
mit Sahnehaube Kürbiskernöl und gerösteten Kernen* 4,50 €

*Kürbisrahmsuppe mit gebratenen Wildstreifen  
Sahnehaube Kürbiskernöl und gerösteten Kernen* 6,50 €

## *Etwas Feines zum Einstieg*

*Bunter Herbstsalat mit frischen Waldpilzen* 10,50 €

*Geräucherter Fjordlachs mit frischen Pilzen  
an Kartoffelpuffer und kleinem Salatbukett* 11,80 €

## *„Wilde“ Schlemmereien*

*Portion klein / groß*

*Ragout vom heimischen Reh mit Preiselbeeren  
hausgemachten Butterspätzle und Salatteller* 13,50 € / 16,50 €

*Gulasch vom Allgäuer Junghirsch mit Preiselbeeren  
hausgemachten Butterspätzle und Salatteller* 13,50 € / 16,50 €

*Wildschweinbraten an feiner Waldpilzsoße  
mit Serviettenknödel und Apfelrotkraut* 14,50 € / 17,50 €

<i>Wildschweinsteak an feiner Pilzrahmsoße mit Serviettenknödel und Rosenkohl Gemüse</i>	16,50 € / 20,50 €
<i>Steak vom Allgäuer Junghirsch an Waldpilzsoße und Preiselbeerbirne dazu servieren wir Rosenkohl Gemüse und Spätzle</i>	17,50 € / 21,50 €
<i>Wildkomposition von Reh Hirsch Wildschwein an feiner Waldpilzsoße dazu servieren wir Spätzle und Rosenkohl Gemüse</i>	20,50 € / 24,50 €
<i>Zarte Medaillons vom Rehbock an feiner Pilzrahmsoße und Preiselbeerbirne dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Spätzle und Mandelbroccoli</i>	21,50 € / 25,50 €
<i>Hirschkalbslende an feiner Pilzrahmsoße dazu Preiselbeerbirne Spätzle und Mandelbroccoli</i>	21,80 € / 25,80 €
<i>Feinstes vom Reh unter der Haselnuss – Honigkruste an leichter Rosmarinsoße als Beilage servieren wir Kartoffel Kroketten und Mandelbroccoli</i>	22,50 € / 26,50 €
<i>Dialog von Rehrücken und Hirschlende an feiner Waldpilzsoße und Preiselbeerbirne dazu servieren wir Spätzle und Mandel-Broccoli</i>	22,50 € / 26,50 €
 <b><i>Die süße Versuchung</i></b>	
<i>Crème brûlée</i>	3,50 €
<i>Zimt-Apfelküchle vom Bodensee Apfel mit Vanilleeis</i>	4,50 € / 6,50 €