

„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 herzhafte 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* 5,50 €

*Kürbisrahmsuppe mit gebratenen Wildstreifen
Sahnehaube Kürbiskernöl und gerösteten Kernen* 7,00 €

Etwas Feines zum Einstieg

Bunter Herbstsalat mit frischen Waldpilzen 11,80 €

*Geräucherter Fjordlachs mit frischen Pilzen
an Kartoffelpuffer und kleinem Salatbukett* 13,50 €

„Wilde“ Schlemmereien

Portion klein / groß

*Gulasch vom Allgäuer Junghirsch mit Preiselbeeren
und hausgemachten Butterspätzle* 15,50 € / 18,50 €

*Wildschweinbraten an feiner Waldpilzsoße
mit Serviettenknödel und Apfelrotkraut* 17,50 € / 20,50 €

*Wildschweinsteak an feiner Pilzrahmsoße mit
Serviettenknödel und Rosenkohlgemüse* 17,80 € / 21,80 €

*Steak vom Allgäuer Junghirsch an Waldpilzsoße
und Preiselbeerbirne dazu servieren wir
Rosenkohlgemüse und Spätzle* 18,80 € / 22,80 €

*Wildkomposition von Reh Hirsch Wildschwein
an feiner Waldpilzsoße dazu servieren wir
Spätzle und Rosenkohlgemüse* 21,80 € / 25,80 €

*Hirschkalbslende an feiner Pilzrahmsoße
dazu Preiselbeerbirne Spätzle und Mandelbroccoli* 23,80 € / 27,80 €

*Dialog von Rehrücken und Hirschlende an feiner Waldpilzsoße
und Preiselbeerbirne dazu servieren wir Spätzle
und Mandel-Broccoli* 23,80 € / 27,80 €

Die süße Versuchung

Crème brûlée 3,80 €

*Zimt-Apfelküchle vom Bodensee Apfel
mit Vanilleeis* 5,00 € / 7,00 €