



## Wildwechsel...

### ...Variationen aus Feld, Wald & Wiese\*

\* Wildfleisch aus der Region:

Ein gesundes und vielseitiges Lebensmittel.

Cholesterin- und fettarm, reich an Mineralien und B- Vitaminen, so nüchtern kann man Wildbret als Lebensmittel beschreiben. Aber Wild kann mehr! Es überzeugt durch variantenreiche Zubereitungsmöglichkeiten und geschmackliche Vielfalt. Das von uns verarbeitete Wild stammt ausschließlich aus dem Strengliner und den umliegenden Revieren.

#### **CREMESUPPE vom STREGLINER KÜRBIS**

verfeinert mit Sauerrahm und Curry

Euro 4,50

...mit geräuchertem Wildschwein- Schinken

Euro 5,20

\*\*\*\*\*

#### **GEBRATENE MEDAILLONS vom DAMWILDRÜCKEN**

mit Rucola & Bandnudeln in Kürbiskern- Pesto

Euro 17,50

#### **GEBRÄUNTER WILDSCHWEIN- KASSELER**

auf Steckrübenmus

Euro 14,90

#### **„STREGLINER HUBERTUSPLATTE“**

-ab 2 Personen-

Variationen & Steaks vom Damwild, Rehbock und vom „Schwarzkittel“  
mit gebratenen Landpilzen, Gemüse der Saison  
und Kartoffelkroketten

Euro 22,00 p. Person

\*\*\*\*\*

*(k)ein „Jägerlatein“:*

*Am 19. Februar des Jahres 1763 lud Herzog Carl Eugen von Württemberg zur Jagd in den Degerlocher Wald auf der Schwäbischen Alp.*

*Die Jagdgesellschaft erlegte an einem einzigen Tag*

*1211 Hirsche, 30 Damhirsche, 150 Rehböcke, 330 Wildschweine, 56 Dachse, 270 Füchse, 3002 Hasen, 2 Gemsen, 2 Wölfe, 2 Luchse, 197 Fasane, 5302 Rebhühner 209 Wildenten und 400 Tauben!*