

Suppen

- ✓ Pikante Paprika-Feta-Suppe ^{D,8} 4,50 €
- Karotten-Ingwer-Suppe^E mit Garnelen^C 5,70 €

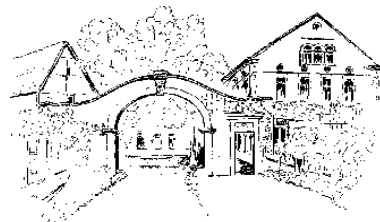
Kleine Gerichte

- ✓ Emmentaler Käsewürfel mit marinierten Oliven ^{D,6,I} 5,50 €
- Schmalztopf mit Brot und Gewürzgurke ^I 5,20 €
- ✓ Gebackener Camembert auf Salatbett mit Himbeer-Vinaigrette, dazu Preiselbeeren & Brot ^{D,I} 8,90 €
- Schinken-Käse-Auswahl, dazu hauseigenes Fruchtchutney und Brot ^{I,D,12} 9,20 €
- Schweizer Wurstsalat mit geriebenem Emmentaler, garniert mit Essiggurken und Tomaten, dazu reichen wir Brot und Butter ^{D,I,6,7,12} 9,50 €
- Räucherlachsrose mit Kartoffelklitscher an Kräuterquark ^{B,D} 9,40 €

Salate

- ✓ Kleiner, bunter Salatteller 4,90 €
- ✓ Bunte Salatvariation mit Brotcroûtons, hausmarinierten Rohkostsalaten und frischen Blattsalaten, dazu Baguette 8,50 €
- Feines Salatarrangement mit Himbeer-Vinaigrette, karamellisierten Walnüssen und gebratenen Geflügelstreifen, dazu Baguette ^{I,J} 11,20 €
- ✓ Wildberger Salat mit Balsamico-Honig-Dressing Fetakäse, Tomaten, Paprika, Oliven, eingelegten Peperoni & Zwiebelringen, dazu Baguette ^{D,I,8} 10,70 €

Landhotel Gut Wildberg



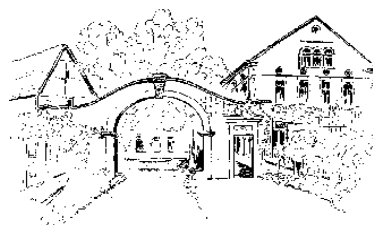
Unsere Klassiker

- ✓ Gratinierter Schafskäse mit Tomaten und Oliven, frischen Gartenkräutern, dazu Knoblauchbaguette 10,90 €
- ✓ Hausgemachte Käsespätzle mit Emmentaler und Röstzwiebeln, dazu ein kleiner Salatteller ^{A,D,I} 10,50 €
- ✓ Mediterranes Risotto mit marinierten Oliven und Feta ^{D,6} 10,90 €
- Feine Schweinesülze auf Remouladensoße nach eigener Rezeptur, dazu Bratkartoffeln ^{2,10,A,E,I,L} 11,50 €
- Deftiges Bauernfrühstück aus drei Eiern, Kartoffeln, Zwiebeln, Speck und Gewürzgurke ^{A,D,12} 11,90 €
- Rechenberger Biergulasch mit hausgemachten Serviettenknödeln und Krautsalat ^{A,D,I} 12,60 €
- Paniertes Putenschnitzel mit Mandelbroccoli und Bratkartoffeln ^{A,I,J} 13,40 €
- Medaillons vom Schweinefilet mit Cognac-Rahm-Sauce, dazu Herzoginkartoffeln und Grilltomate ^{D,I} 15,70 €
- Kräftiges Rumpsteak mit Rotweinschalotten und Kräuterbutter, dazu Thymiankartoffeln und Salatgarnitur ^D 19,80 €
- Sächsischer Sauerbraten nach Oma Elsbeths Rezept dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Serviettenknödel ^{A,D,I} 16,50 €
- Moritzburger Forelle „Müllerin Art“ mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und einem kleinen Salat ^{I,J,D} 15,10 €

Unsere Forellen beziehen wir aus der ökologischen, nachhaltigen Teichwirtschaft Moritzburg. Seit dem 15. Jahrhundert ist die Fischzucht dort Tradition, wo die Fische ausschließlich bei natürlicher Nahrung gedeihen.



Landhotel Gut Wildberg



Für unsere großen Gäste von morgen

✓	Nudeln mit Tomatensauce und Käse ^{D,I}	4,20 €
✓	Hausgemachte Käsespätzle ^{A,D,I}	4,50 €
✓	Drei Hausgemachte Kartoffelklitscher mit Apfelmus	4,50 €
	Kinderschnitzel mit Bratkartoffeln und Gemüse ^{A,I,J}	5,70 €
	Fischstäbchen mit Kartoffelschnee ^{A,I}	5,10 €

Desserts

	Hausgemachtes Eierlikörparfait mit frischer Obstvariation ^{A,D}	6,80 €
	~ Chefs Liebling ~	7,20 €
	Bayrischer Kaiserschmarrn mit Apfelmus ^{6,D,A}	
	Heißer Apfelstrudel mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne ^{A,D,I,1}	5,90 €
	Hausgemachte Quarkkeulchen mit Apfelmus ohne Rosinen ⁶	6,50 €
	Heiß auf Eis	6,40 €
	3 Kugeln Vanilleeis ¹ mit heißen Himbeeren und Sahne ^{3,5,D}	
	Schwedeneisbecher	6,40 €
	3 Kugeln Vanilleeis ¹ , Apfelmus, Eierlikör und Sahne ^{1,3,5,6,D}	

Eisorten ^{1,5,8,10,A,D}

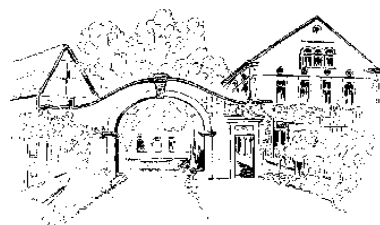
Vanille, Schoko, Walnuss, Erdbeer¹

Jede Kugel 1,50 €

Portion Sahne ^{D,7}

0,60 €

Landhotel Gut Wildberg



Extras

Knabbereien ^{J,7}	3,50 €
2 Scheiben Mischbrot oder Dinkelbrot ^{I,6}	1,00 €
1/2 Baguette ^{I,6}	1,00 €
Knoblauchbaguette	3,00 €
Portion Butter ^D	0,50 €
Portion Bratkartoffeln als Beilage	3,50 €
Beilagenänderung Aufpreis	1,00 €

Das historische Gemäuer oder der weitläufige Garten sind der ideale Rahmen für besondere Gaumenfreuden.

In gemütlicher & geselliger Runde und einer freundlichen, zuvorkommenden Bedienung schmeckt es gleich noch Mal so gut.

Bei der Zubereitung der Speisen werden vor allem Waren von regionalen Anbietern verwendet. Es versteht sich von selbst, dass wir alle Speisen frisch zubereiten. Das dauert zwar manchmal etwas länger, aber Ihre Geduld wird belohnt.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen schönen Aufenthalt,

Ihre Familie Taubinger und das Team vom Gut Wildberg



Vegetarisch

Leider lassen sich verschiedene **Zusatzstoffe** nicht ganz vermeiden:

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Emulgator, 4 Coffein, 5 Carrageen,
6 Antioxidationsmittel, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 Phosphorsäure, 10 Aromastoffe,
11 Geschmacksverstärker, 12 Natriumnitrit

Allergene: A Eier, B Fisch, C Krebstiere, D Milch, E Sellerie, F Sesamsamen, G Schwefeldioxid/ Sulfid, H Erdnüsse, I Glutene aus Weizen/ Mais, J Walnüsse/ Haselnüsse/Mandeln, K Schalenfrüchte, L Senf, M Sojabohnen, N Weichtiere, O Lupine

Landhotel Gut Wildberg

