






Suppen

-  Pikante Paprika-Feta-Suppe, dazu Baguette ^{D,8,I} 6,90 €
- Kartoffel-Lauch-Suppe mit Räucherlachs und Baguette ^{B,D,I} 7,40 €

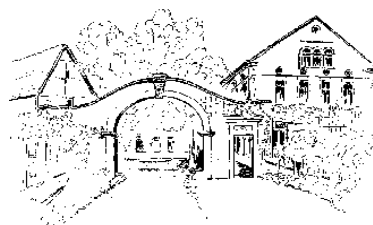
Kleine Gerichte

- Schmalztopf nach Art des Hauses mit Brot und Gewürzgurke ^I 7,20 €
-  Gebackener Camembert an Salatbouquet mit Balsamico-Honig-Dressing, dazu Preiselbeeren & Brot ^{D,I} 11,50 €
-  Käsevariation mit hauseigenem Frucht-Chutney, marinierten Oliven und Baguette ^{I,D,12} 14,20 €
- Schweizer Wurstsalat mit geriebenem Emmentaler, garniert mit Essiggurken und Tomaten, dazu reichen wir Brot und Butter ^{D,I,6,7,12} 12,20 €
- Räucherlachsrose mit hausgemachten Kartoffelklitschern, Joghurt-Kräuter-Dip und Salatgarnitur ^{B,D} 13,40 €




Salate

-  Kleiner Salatteller mit Blatt- und Rohkostsalaten, dazu Balsamico-Honig-Dressing 7,20 €
- Feines Salatarrangement mit French-Dressing, karamellisierten Walnüssen und gebratenen Geflügelstreifen, dazu Baguette ^{I,J} 14,60 €
-  Wildberger Salat Balsamico-Honig-Dressing Fetakäse, Tomaten, Paprika, Oliven, eingelegten Peperoni & Zwiebelringen, dazu Baguette ^{D,I,8} 14,20 €

Landhotel Gut Wildberg



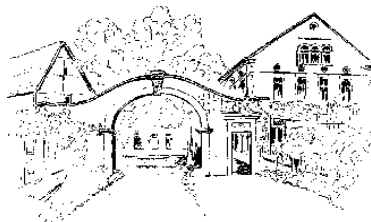
Unsere Klassiker

-  Gratiniertes Schafskäse mit Tomaten und Oliven, frischen Gartenkräutern, dazu Knoblauchbaguette 13,50 €
-  Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse und geschmolzenen Zwiebeln, dazu ein kleiner Salatteller ^{A,D,I} 13,20 €
-  Mediterranes Gemüse-Risotto mit Feta und marinierten Oliven^{D,6} 12,90 €
- Feine Schweinesülze auf Remouladensoße nach eigener Rezeptur, dazu Bratkartoffeln ^{2,10,A,E,I,L} 13,20 €
- Deftiges Bauernfrühstück aus drei Eiern, Kartoffeln, Zwiebeln, Speck und Gewürzgurke ^{A,D,12} 13,90 €
- Rechenberger Biergulasch mit hausgemachten Serviettenknödeln und Krautsalat ^{A,D,I} 15,60 €
- Paniertes Putenschnitzel mit Mandelbroccoli und Bratkartoffeln ^{A,I,J} 17,20 €
- Medaillons vom Schweinefilet mit Cognac-Rahm-Sauce, dazu Herzoginkartoffeln und Gemüsebouquet ^{D,I} 19,70 €
- Kräftiges Rumpsteak mit Rotweinschalotten und Kräuterbutter, dazu Thymiankartoffeln und Bohnen-Speck-Röllchen ^D 25,80 €
- Sächsischer Sauerbraten nach Oma Elsbeths Rezept dazu Apfelrotkohl und sächsische Wickelklöße ^{A,D,I} 21,50 €
- Moritzburger Forelle „Müllerin Art“ mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und einem kleinen Salat ^{I,J,D} 19,50 €




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 kleinen Gäste

 Nudeln mit Tomatensauce und Käse ^{D,I}	6,20 €
 Hausgemachte Käsespätzle ^{A,D,I}	6,80 €
 Drei Hausgemachte Kartoffelklitscher mit Apfelmus	6,80 €
Kinderschnitzel mit Bratkartoffeln und Gemüse ^{A,I,J}	7,90 €
Fischstäbchen mit Kartoffelschnee ^{A,I}	7,20 €

Desserts

Frisch gebackener Frucht-Crumble mit Obst der Saison, dazu eine Kugel Walnusseis und Schlagsahne	6,50 €
Apfelstrudel mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne ^{A,D,I,1}	6,90 €
Hausgemachtes Eierlikörparfait mit frischer Obstvariation ^{A,D}	8,20 €
Frischer Kaiserschmarrn mit Apfelmus ohne Rosinen ^{6,D,A}	8,90 €
Hausgemachte Quarkkeulchen mit Apfelmus ohne Rosinen ⁶	7,20 €
Heiß auf Eis 3 Kugeln Vanilleeis ¹ mit heißen Himbeeren und Sahne ^{3,5,D}	7,40 €
Schwedeneisbecher 3 Kugeln Vanilleeis ¹ , Apfelmus, Eierlikör und Sahne ^{1,3,5,6,D}	7,40 €

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

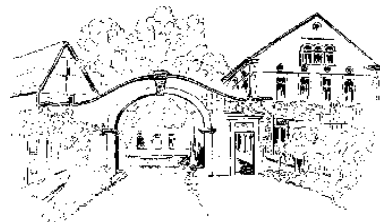
Vanille, Schoko, Walnuss, Erdbeer¹

Jede Kugel 1,80 €

Portion Sahne ^{D,7}

0,80 €

Landhotel Gut Wildberg



Extras

Knabbereien ^{J,7}	4,50 €
2 Scheiben Mischbrot oder Dinkelbrot ^{I,6}	2,00 €
1/2 Baguette ^{I,6}	2,00 €
Knoblauchbaguette	4,00 €
Portion Butter ^D	1,00 €
Portion Bratkartoffeln als Beilage	5,00 €

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/Sulfit, H Erdnüsse, I Glutene aus Weizen/ Mais, J Walnüsse/ Haselnüsse/Mandeln, K Schalenfrüchte, L Senf, M Sojabohnen, N Weichtiere, O Lupine

Landhotel Gut Wildberg

