

Suppen

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

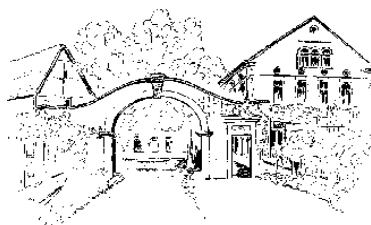
Salate

- ✓ Kleiner Salatteller mit Blatt- und Rohkostsalaten, dazu Balsamico-Honig-Dressing ^L 7,60 €
- Feines Salatarrangement mit French-Dressing, karamellisierten Walnüssen und gebratenen Geflügelstreifen, dazu Baguette ^{I,J,D;L} 15,90 €
- ✓ Wildberger Salat Balsamico-Honig-Dressing 15,20 €
Fetakäse, Tomaten, Paprika, Oliven, eingelegten Peperoni & Zwiebelringen, dazu Baguette ^{D,I,L,8,13}

Gerichte zu Bier und Wein

- Schmalztopf nach Art des Hauses mit Brot und Gewürzgurke ^I 7,60 €
- Schweizer Wurstsalat mit geriebenem Emmentaler, garniert mit Essiggurken und Tomaten, dazu reichen wir Brot und Butter ^{D,I,6,7,12} 13,90 €
- ✓ Würziger Camembert aus dem Ofen auf Blattsalaten dazu hauseignes Frucht-Chutney und Brot ^{D,I,L} 13,70 €
- ✓ Gratiniertes Schafskäse mit Tomaten und Oliven, frischen Gartenkräutern, dazu Knoblauchbaguette ^{D,I,13} 14,50 €
- ✓ Käsevariation mit hauseigenem Frucht-Chutney, marinierten Oliven und Baguette ^{I,D,L,12,13} 15,90 €

Landhotel Gut Wildberg



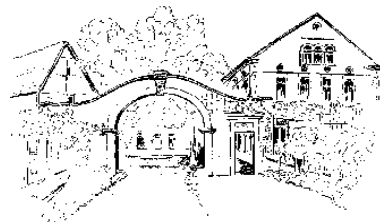
Unsere Klassiker

- ✓ Rote Beete – Risotto mit Feta, saisonalen Gemüse – Spalten und gebratenen Pilzen ^D 14,50 €
- ✓ Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse und geschmolzenen Zwiebeln, dazu ein kleiner Salatteller ^{A,D,I} 14,80 €
- Deftiges Bauernfrühstück aus drei Eiern, Kartoffeln, Zwiebeln, Speck und Gewürzgurke ^{A,D,12} 15,20 €
- Räucherlachsrose mit hausgemachten Kartoffelklitschern, Joghurt-Kräuter-Dip und Salatgarnitur ^{A,B;D} 16,20 €
- Hausgemachte Schweinesülze an Remouladensoße nach eigener Rezeptur, dazu Bratkartoffeln ^{A,E,L,5,11} 16,90 €
- Rechenberger Biergulasch mit hausgemachten Serviettenknödeln und Krautsalat ^{A,D,I} 18,50 €
- Paniertes Putenschnitzel „Wiener Art“ mit Mandelbroccoli und Bratkartoffeln ^{A,I,J} 19,50 €
- Medaillons vom Schweinefilet mit Cognac-Rahm-Sauce, dazu Kartoffel-Gratin und Gemüsebouquet ^D 22,90 €
- Rumpsteak vom Jungbullen 250g mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, dazu Thymiankartoffeln und Schwarzwurzelgemüse 29,80 €
- Sächsischer Sauerbraten nach Oma Elsbeths Rezept, Apfelrotkohl dazu sächsische Wickelklöße ^{D,I,6,7} 24,90 €
- Moritzburger Forelle „Müllerin Art“ mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und einem kleinen Salat ^{I,J,D} 21,90 €




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}	7,50 €
	Hausgemachte Käsespätzle ^{A,D,I}	8,50 €
	Drei Hausgemachte Kartoffelklitscher mit Apfelmus ^{A,6}	7,90 €
	Kinderschnitzel mit Bratkartoffeln und Gemüse ^{A,I,J}	9,90 €
	Fischstäbchen mit Kartoffelschnee ^{A,I}	8,50 €

Desserts

	Apfelstrudel mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne ^{A,D,I,1,6}	7,50 €
	Frisch gebackener Frucht-Crumble mit Obst der Saison, dazu eine Kugel Walnusseis und Schlagsahne ^{D,I,J,1}	8,20 €
	Hausgemachtes Eierlikörparfait mit frischer Obstvariation ^{A,D}	9,20 €
	Frischer Kaiserschmarrn mit Apfelmus, ohne Rosinen ^{A,D,I,6}	9,50 €
	Heiß auf Eis 3 Kugeln Vanilleeis ¹ mit heißen Himbeeren und Sahne ^{3,5,D}	8,50 €
	Schwedeneisbecher 3 Kugeln Vanilleeis ¹ , Apfelmus, Eierlikör und Sahne ^{1,3,5,6,D}	8,50 €

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

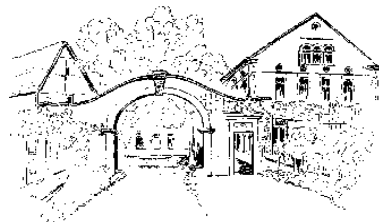
Vanille, Schoko, Walnuss, Erdbeer¹

je Kugel 2,00 €

Portion Sahne ^{D,7}

0,80 €

Landhotel Gut Wildberg



Extras

Knabbereien ^{J,7}	4,80 €
2 Scheiben Mischbrot oder Dinkelbrot ^{I,6}	2,00 €
1/2 Baguette ^{I,6}	2,00 €
Knoblauchbaguette	4,00 €
Portion Ketchup oder Mayonnaise	1,00 €
Beilagen zusätzlich	5,00 €
Saucen zusätzlich	2,00 €

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 Sulfite, 8 Milcheiweiß, 9 Phosphorsäure, 10 Aromastoffe,
11 Geschmacksverstärker, 12 Natriumnitrit, 13 geschwärzt

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

