

Suppen

- ✓ Pikante Paprika-Feta-Suppe, dazu Baguette ^{D,8,I} 8,50 €
- Kartoffel-Lauch-Suppe mit Räucherlachs, dazu Baguette ^{B,D,I} 8,50 €

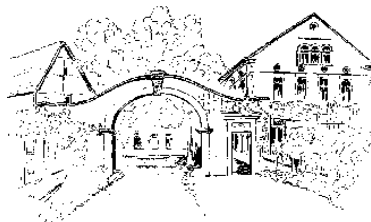
Für den kleinen Appetit

- Schmalztopf nach Art des Hauses mit Brot und Gewürzgurke ^I 7,50 €
- Hausmarinierte Oliven und Knoblauchbaguette ^{I,D,6,7,13} 8,50 €
- Knabberteller ^{I,J,K}
Erdnussflips, Kartoffelchips, Salzstangen und pikante Nüsse 6,50 €

Salate

- ✓ Kleine Salatvariation aus Blatt- und Rohkostsalaten mit Balsamico-Honig-Dressing ^L 8,50 €
- Schweizer Wurstsalat mit geriebenem Emmentaler, garniert mit Essiggurken und Tomaten, dazu Brot und Butter ^{D,I,6,7,12} 14,50 €
- ✓ Knuspersalat mit verschiedenen Blattsalaten, Balsamico-Honig-Dressing, karamellisierten Walnüssen, Kräuter-Croûtons und gerösteten Kernen, dazu Baguette ^{I,J,L} 15,00 €
- ✓ Wildberger Salat mit Balsamico-Honig-Dressing Fetakäse, Tomaten, Paprika, Oliven, eingelegten Peperoni und Zwiebelringen, dazu Baguette ^{D,I,L,8,13} 17,00 €
- Feines Salatarrangement von verschiedenen Rohkostsalaten mit French-Dressing, karamellisierten Walnüssen und gebratenen Geflügelstreifen, dazu Baguette ^{I,J,D;L} 17,50 €

Landhotel Gut Wildberg



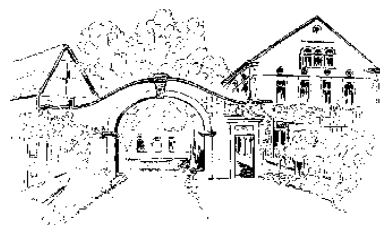
Feine Spezialitäten

- ✓ Käsevariation mit hauseigenem Frucht-Chutney, marinierten Oliven und Baguette ^{I,D,L,12,13} 16,00 €
- Pulled Pork Sandwich gefüllt mit zarten Schweinefleisch, hausgemachter BBQ-Soße und Krautsalat, dazu Salatgarnitur ^{D,I} 16,50 €
- Räucherlachsrose mit hausgemachten Kartoffelklitschern, Joghurt-Kräuter-Dip und Salatgarnitur ^{A,B,D} 18,50 €
- Roastbeef mit Bayrischer Senfsauce, Auberginenkaviar, Ruccola, Karpfenäpfel und eingelegten Kräuterseitlingen, dazu Knoblauchbaguette ^{B,D,L} 19,00 €

Vegetarische Gerichte

- ✓ Gratiniertes Schafskäse mit Tomaten, Oliven und frischen Gartenkräutern dazu Salatbouquet und Knoblauchbaguette ^{D,I,13} 15,50 €
- ✓ Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse und geschmolzenen Zwiebeln, dazu ein kleiner Salatteller ^{A,D,I} 17,50 €
- ✓ Ganze Paprikaschote gefüllt mit Maurischem Taboulé auf lauwarmen Linsensalat ^{I,L} 18,00 €
- ✓ Halloumi mit Gartenkräutermarinade auf Tagliatelle mit mediterranem Gemüse-Ragout und marinierten Oliven ^{D,I,6,13} 19,50 €

Landhotel Gut Wildberg



Unsere Klassiker

Hausgemachte Schweinesülze an Remouladensoße nach hauseigener Rezeptur, dazu Bratkartoffeln ^{A,E,L,5,11}	18,00 €
Deftiges Bauernfrühstück aus drei Eiern, Kartoffeln, Zwiebeln und Speck mit Gewürzgurke ^{A,D,12}	17,50 €
Rechenberger Biergulasch mit hausgemachten Serviettenknödeln und Krautsalat ^{A,D,I}	21,00 €
Putenröllchen auf Tagliatelle mit Basilikum-Pesto und Parmesan ^{A,I,J}	22,00 €
Schweinskotelett im Rosmarin-Mantel an Kanarischen Kartoffeln, dazu Ajvar und Salatgarnitur ^{A,I,J}	24,00 €
Sächsischer Sauerbraten nach Oma Elsbeths Rezept, dazu Apfelrotkohl und sächsische Wickelklöße ^{D,I,67}	28,00 €
Rumpsteak vom Jungbullen 250g mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter, dazu Thymiankartoffeln und Salatbouquet ^D	32,00 €

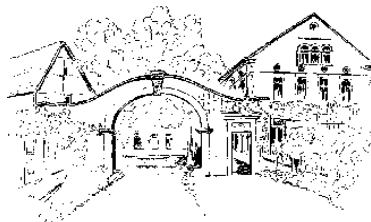
Fisch

Moritzburger Forelle „Müllerin Art“ mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und einem kleinen Salat ^{I,J,D}	25,00 €
--	---------

Unsere Forellen beziehen wir aus der ökologischen, nachhaltigen Teichwirtschaft Moritzburg. Seit dem 15. Jahrhundert ist die Fischzucht dort Tradition, die Fische werden ausschließlich natürlich ernährt.



Landhotel Gut Wildberg



Für unsere kleinen Gäste

- ✓ Nudeln mit Tomatensauce und Käse ^{D,I} 8,50 €
- ✓ Hausgemachte Käsespätzle ^{A,D,I} 8,50 €
- ✓ Drei Hausgemachte Kartoffelklitscher mit Apfelmus ^{A,6} 9,00 €
- Fischstäbchen mit Kartoffelschnee ^{A,I,D} 9,50 €
- Putenschnitzelchen in Rosmarinmantel mit Bratkartoffeln und Gemüse ^{A,I,J} 10,50 €

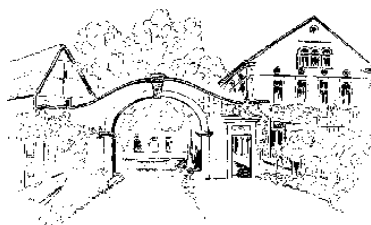
Desserts

- Apfelstrudel mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne ^{A,D,I,I,6} 9,00 €
- Frisch gebackener Frucht-Crumble mit Obst der Saison, dazu eine Kugel Walnusseis und Schlagsahne ^{D,I,J,1} 9,50 €
- Hausgemachtes Eierlikörparfait mit frischer Obstvariation ^{A,D} 10,50 €
- Frischer Kaiserschmarrn mit Apfelmus ohne Rosinen ^{A,D,I,6} 11,50 €

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

- Heiß auf Eis 9,00 €
3 Kugeln Vanilleeis¹ mit heißen Himbeeren und Sahne ^{3,5,D}
- Schwedeneisbecher 9,00 €
3 Kugeln Vanilleeis¹, Apfelmus, Eierlikör und Sahne ^{1,3,5,6,D}
- Vanille, Schoko, Walnuss¹, Amarenakirsche, Erdbeer, Zitronensorbet, Schwarzes Johannisbeersorbet je Kugel 2,50 €
- Portion Sahne ^{D,7} 1,00 €

Landhotel Gut Wildberg



Extras

Portion Butter oder Ketchup oder Mayonnaise	1,00 €
2 Scheiben Mischbrot oder Dinkelbrot oder 1/2 Baguette ^{1,6}	2,00 €
Saucen zusätzlich	2,00 €
Knoblauchbaguette oder hausmarinierte Oliven oder Feta	4,00 €
Gemüsebeilagen oder Knödel oder 2 Spiegeleier	6,00 €
Portion Putenstreifen oder kleines Putenschnitzel	7,00 €

 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

