

Jetzt wird's Wild

Wildererglück [Ⓐ]

*Wild-Bratwurst mit reschen Bratkartoffeln in der Pfanne geschwenkt,
dazu gibt's noch einen süß-scharfen Dip* 9,50

„Wild Duo“

*Wild-Salsicciawurst und Weiße-Wildwurst vom Grill
mit süß-scharfem Dip und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat* 10,90

Wilderer Salat

*Blattsalate in Mangodressing mit Früchten, Walnüssen, zarten Rehfilets,
gebratenen Champignons und Baguette* 15,50

Edelragout vom Reh mit Wildpreiselbeeren,

frisch gebratenen Champignons und hausgemachten Eierspätzle 16,90

Hirsch-Burger

*Vollkorn Bun mit 200gr. feinsten Hirsch-Hackfleisch, medium gebraten,
Tomate, Gurke, Brie, hausgemachte Zwiebel-Marmelade.
Dazu gibt's Pommes Frites und Sour Cream* 15,90

Warum ist Wildfleisch so gesund?

*Der Vorteil des Fleisches von Feldhase, Reh, Hirsch und Gämse liegt
vor allem darin, dass es einen hohen Gehalt an wertvollen,
ungesättigten Fettsäuren hat.*

*Denn diese Säuren liefern dem Körper Bestandteile, die er nicht selbst
herstellen kann, sie werden daher auch als essenzielle, also als
lebensnotwendige Fettsäuren bezeichnet.*

*Ungesättigte Fettsäuren wirken sich positiv auf das Herz-
Kreislaufsystem aus. Dieser Effekt ist umso stärker, wenn gesättigte
Fettsäuren zugunsten von ungesättigten Fettsäuren ausgetauscht
werden. Dann nämlich sinkt das „schlechte“ LDL-Cholesterin,
während die Konzentration des „guten“ HDL-Cholesterins steigt.*

