

Wildkarte

Bei Omas Küche im Liesele



Maronensuppe

mit Apfel und Maronenstückle Einlage 7,90€

Bissle kloiner 6,90€

Opas Wildeintopf

Wildeintopf mit Gemüse quer durch den Garten

Teller 16,90€ ----- Topf 24,90€

Unser Wildfleisch stammt aus der Region

Pascal Allinger Sommelier, und German Wine Professional

empfiehlt zum Wild:

Spätburgunder Rotwein "Alte Rebe" Spätlese, trocken

Anbaugebiet Baden/Kaiserstuhl
Jahrgang 2021
Lage Winklerberg
Rebe Spätburgunder
Qualität Alte Rebe
Geschmacksrichtung trocken
Flascheninhalt 0,75 l Charakter
Dunkles Rot, Schwarzkirschen und Waldfrüchte
intensiver Rotton, kräftig und fruchtig im Geschmack



0,1l im Glas 4,50€
0,25l Karaffe 8,90€
0,5l Karaffe 17,80€
0,75l Flasche 26,70€



Lagenweine „Alte Rebe“

Diese Weine wachsen auf dem Ihringer Winklerberg. Ausbau teils im Edelstahl-, teils im großen und kleinen Holzfass. Durch die Alten Reben haben wir von Natur aus weniger Ertrag und die Weine spiegeln das Terroir auf ihre besondere Art und Weise wider.

Knusprige Gänsekeule mit

hausgemachtem Rotkraut und Kartoffelknödel € 29,90

Zu allen folgenden Wildgerichten ist eine
dieser folgenden Beilagen inklusive.

Bitte wählen Sie aus:

- Hausgemachte Spätzle- Kroketten- Pommies-frites - Semmelknödel

Wildschweinbraten aus dem Schwarzwald

dazu Wildsauce 31,90€

Bissle kloiner 29,90€

Gemischtes Wildrahmgulasch mit Pilzen

vom Reh, Wildschwein und Hirsch 29,90€

Bissle kloiner 27,90€

Zartes Hirsch-Kalbs-Rückensteak 200gr vom Rothirsch

mit Pfeffersauce 35,90€

Geschmorter Rehbraten aus dem Schwarzwald

mit Maronen-Wild-Sauce 31,90€

Bissle kloiner 29,90€

Portion hausgemachtes Rotkraut zusätzlich 6,90€