

Kulinarische Gaumenfreude für Zuhause

Von uns für Ihre heimische Tafel zubereitet.
Liebevoll vorbereitet und in wenigen Minuten fertig

Stellen Sie sich Ihre eigene Kochbox zusammen!

Ab sofort bestellbar!

Vorlaufzeit für Ihre Bestellung: 3 Tage

Abholung Mittwoch - Sonntag

von 12.00 – 14.00 Uhr

17.30 - 20.00 Uhr

Kürbiscremesuppe mit karamellisierten Kürbiskernen	5,50€ (Mindestbestellmenge 2 Portionen)
halbe Bauernente mit Rotkohl, Semmelknödel und natürlich viel Sauce	19,00€ (Mindestbestellmenge 2 Portionen)
schwäbischer Zwiebelrostbraten an Lembergersauce mit Schmorzwiebeln, Sauerkraut und Spätzle	19,00€ (Mindestbestellmenge 2 Portionen)
geschmorte Ochsenbäckle an Balsamicojus mit Marktgemüse und Serviettenknödel	19,00€ (Mindestbestellmenge 2 Portionen)
hausgemachte Schlutzkrapfen mit roter Bete – Riccottafüllung an Ziegenfrischkäse und Walnussbutter	12,50€ (Mindestbestellmenge 2 Portionen)
Portion Spätzle	4,00€
Portion Semmelknödel(4 Stück)	4,00€
Portion Rotkraut	4,00€
Ricotta- Schokoladen Törtchen mit Kirschkompott	8,00€ (Mindestbestellmenge 2 Portionen)
Mousse au chocolat hergestellt aus Callebaut Zartbitter-Schokolade	8,00€ (Mindestbestellmenge 2 Portionen)

Sorbets:

Passionsfruchtsorbet

Mangosorbet

schwarzes Johannisbeersorbet

Kugel

1,40€

Der passende Begleiter für Ihre Festliche Tafel:

2019 Adonis

Cuvee aus Weißburgunder & Sauvignon blanc

Weingut Clemens Ladenburger, Wallhausen



14,00€

2016 Sauvignon Blanc

"Stettener Pulvermächer" trocken

VDP. Erste Lage

Weingut Beurer, Kernen-Stetten



25,00€

2018 Lemberger

„Untertürkheimer“

Weingut Schwarz, Untertürkheim



15,00€

2015 Edition 1923

„3*** Stern“ trocken

Cuvée aus Lemberger und Merlot

Weinfectum Bad Cannstatt



25,00€

Bestellen Sie ganz bequem per E-Mail an:

restaurant@wilder-mann-aalen.de

oder per Telefon unter der 07361 / 71366