

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Red Bull ^{1,2,4} 0,25 l | 4,00 €

MINERALWASSER

„Teinacher Gourmet“ medium / naturell
0,25 l | 2,80 € . 0,70 l | 5,20 €

TAFELWASSER

0,40 l | 2,90 €

Afri Cola ^{1,2} . Afri Cola light ^{1,2,5,9,10} . Bluna Orange ² . Zitrone ² . Spezi ^{1,2,5}
0,20 l | 2,70 € . 0,40 l | 3,70 €

Orangina ² / Orangina rouge ² 0,20 l | 3,40 €

Tonic Water ³ / Bitter Lemon ^{2,3} / Ginger Ale ^{2,3} 0,20 l | 3,40 €

SAFTSCHORLE

0,20 l | 3,10 € . 0,40 l | 4,00 €

Apfelsaft . Holunder . Johannisbeernektar . Maracujanektar . Orangensaft
Rhabarbernektar . Traubensaft . Zwetschgennektar

SAFT UND NEKTAR PUR

0,20 l | 3,50 € . 0,40 l | 4,50 €

WARME GETRÄNKE

TASSE KAFFEE

Kaffee crema | 2,90 €

Espresso | 2,00 € . Espresso Doppio | 3,90 €
Cappuccino | 3,40 € . Milchkaffee | 3,80 € . Latte Macchiato | 3,80 €

Heiße Schokolade mit Schlagsahne | 3,80 €

Heiße Zitrone mit Kandis | 3,50 €

TASSE TEE | 3,50 €

Schwarz: Darjeeling . Earl Grey . Grün: Matinee . Jasmine Ting Yuan

Rooibush/Früchte/Kräuter: Vanilla Toffee . Ginger Breeze

Red Fruit Flash . Peppermint . Classic Herbs

BIERE VOM FASS

Kaiser Kellerpils naturtrüb
0,30 l | 3,30 € . 0,40 l | 4,00 €

Kaiser Export 0,40 l | 4,00 € . Radler 0,40 l | 4,00 €

Paulaner Weizenradler / Hefeweizen 0,50 l | 4,60 €

FLASCHENBIERE

Heineken 0,25 l | 3,50 € . Chiemseer 0,33 l | 3,70 €

Ulrichs Bier (Bergbrauerei) 0,33 l | 3,70 €

König Ludwig dunkel 0,50 l | 4,60 € . Desperados ² 0,33 l | 4,90 €

Gold Ochsen alkoholfrei 0,33 l | 3,70 €

Paulaner | 0,50 l | 4,60 €
Kristallweizen . Weizen light . Weizen dunkel . Weizen alkoholfrei

APERITIFS | PROSECCO

Glas 0,20 l | 6,50 €

Prosecco-Spritz (Proseccoschorle auf Eis mit Aperol) ²

Hugo (Prosecco, Holunderwunder, Minze)

Roter Hugo (Prosecco, Holunderwunder, Rhabarber, Minze)

Limoncello-Spritz (Prosecco, Limoncello, Zitrone) ²

Johannisbeer-Spritz (Prosecco, Chambord, Beeren) ²

Lillet Berry (Lillet Blanc, White Berry) ²

Lillet Rosé Tonic (Lillet Rosé, Tonic, Limette) ^{2,3}

Lillet Rougette (Lillet Rouge, Bitter Lemon, Zitrone) ^{2,3}

MARTINI

Bianco, Rossa, Rosé, d'Oro ² Glas 5 cl | 4,60 €

PROSECCO

Glas 0,10 l | 4,50 € . Flasche 0,75 l | 29,00 €

Prosecco Red Bull ^{1,2,4} | Glas 0,40 l | 8,00 €

Prosecco rosé „Ca del teo“ | Flasche 0,75 l | 27,00 €

Champagner Moët & Chandon Ice Impérial | Flasche 0,75 l | 85,00 €

WEINSCHORLE

Weiß / Rot / Rosé . süß /sauer Glas 0,2 l | 4,50 €

HAUSWEIN

Weiß / Rosé (lieblich) / Rot Glas 0,20 l | 5,00 €

AUFRÄUMER

4 cl | 4,50 €

Ramazotti ² . Baileys on ice ² . Molinari Sambuca

B52 ² 4 cl | 4,80 €



Bar · Restaurant

SPEISEN
UND GETRÄNKE
2023



IN UNSERER GROSSEN GETRÄNKEKARTE
FINDEN SIE EINE UMFASSENDE
AUSWAHL AN WEINEN, COCKTAILS,
LONGDRINKS UND SPIRITUOSEN.

FISCHERGASSE 2 | 89073 ULM
TELEFON 49 (0) 731 2058743 | INFO@WILDERMANNULM.DE
WWW.WILDERMANNULM.DE

VORSPEISEN

SALATELLER zur Beilage ^{2,A,C} | **6,00 €**

TOMATENCREMESUPPE | **6,00 €**
mit frischen Kräutern und Crème fraîche ^{3,H}

Warme DATTELN | **8,50 €**
in knusprigem Speckmantel, Honig-Senf-Dip ^{1,2,15,J}

WILDER MANN KLASSIKER

Vegane Tiroler SCHLUTZKRAPFEN | **13,50 €**
mit Spinatfüllung, dazu Basilikumpesto und Kirschtomaten (VEGAN) ^{A,C,H,2,3}

Cremige BERGKÄSESPÄTZLE | **12,50 €**
mit geschmälzten Zwiebeln ^{1,2,3,A,C,H}

Geröstete MAULTASCHEN | **15,00 €**
mit Ei und Kartoffelsalat ^{A,C,H,I,J,K,2,4}

„MAULTASCHEN-PFÄNNLE“ | **16,00 €**
mit Schinken, Champignons, Lauch, Parmesan-Rahm ^{1,2,4,A,H,I,J}

„WILDER MANN SCHNITZEL“ | **16,00 €**
Großes paniertes Schweineschnitzel mit Steakhouse Pommes ^{1,2,3,C,H,J,K,N}

CORDON BLEU | **18,00 €**
vom Schwein (ca. 300g) mit Steakhouse Pommes ^{1,2,4,A,C,J}

„SCHNEIDER PFÄNNLE“ | **19,00 €**
Schweinemedallions, Champignon-Rahm,
Schmorzwiebeln und wilde Kartoffeln mit Kräuter-Knoblauch-Dip ^{1,2,3,4,A,H,J}

„SCHWABEN TELLER“ | **21,00 €**
Schweinefilet, Käsespätzle und Maultasche mit Zwiebeljus ^{1,2,3,4,A,C,H,I,J}

RUMPSTEAK | **26,00 €**
vom Grill auf Rucola-Kirschtomaten-Salat mit Parmesan ^{1,2,3,A,H}

„WILDER MANN STEAK“ | **27,00 €**
vom Grill mit wilden Kartoffeln, Grillgemüse und Kräuter-Knoblauch-Dip ^{1,2,3,A,H}

Schwäbischer ZWIEBELROSTBRATEN | **27,00 €**
mit Spätzle und geschmälzten Zwiebeln ^{1,2,3,A,C,H}

KLEINE PORTIONEN

Cremige BERGKÄSESPÄTZLE | **9,50 €**
mit geschmälzten Zwiebeln ^{1,2,3,A,C,H}

Kleines paniertes SCHNITZEL | **9,90 €**
vom Schwein mit Steakhouse Pommes ^{1,2,3,C,H,J,L,N}

SALATE UND BROTZEITEN

Großer SALATELLER mit Balsamico-Dressing ^{A,L,2} | **11,00 €**

SALATELLER CHAMPIGNON | **15,00 €**
mit gebratenen Champignons und frisch gehobeltem Parmesan ^{1,2}

SALATELLER SCHAFSKÄSE | **15,00 €**
mit eingelegtem Schafskäse, Oliven, Peperoni und Zwiebeln ^{1,2,8}

Warme ZIEGENKÄSETALER | **14,50 €**
mit Rucolasalat und Balsamico-Honig-Glace ^{3,H,J}

SALATELLER RÄUCHERLACHS | **15,00 €**
mit Räucherlachsstreifen, Lauch, Zwiebeln und Kräuter-Knoblauch-Dip ^{1,2,3,H}

SALATELLER HÄHNCHEN | **15,00 €**
mit würzig mariniertes Hähnchenbrust und Kräuter-Knoblauch-Dip ^{1,2,3,H,J,F,K}

„MAULTASCHEN-SALAT“ | **15,00 €**
Warme Maultaschen auf frischen Blattsalaten mit Zwiebeln
und Kräuter-Senf-Dressing ^{2,4,A,C,H,I,J,L}

WURSTSALAT | **10,90 €**
Schinkenwurst, Essiggurke, Zwiebeln, Kräuter-Senf-Dressing und Brot ^{A,H,I,J,K,L,1,2}

SCHWEIZER WURSTSALAT | **11,90 €**
Schinkenwurst mit Käse, Essiggurke, Zwiebeln, Kräuter-Senf-Dressing und Brot ^{A,H,I,J,K,L,1,2,3}

FLAMMKUCHEN

UNSER TIPP:

Mit mehreren Personen bestellt man einen Flammkuchen, isst ihn gemeinsam und bestellt dann den nächsten.

DER VORTEIL:

Der Flammkuchen ist immer heiß und knusprig und es können verschiedene Varianten probiert werden.

Alle Flammkuchen können auch mit frischem Knoblauch, oder **VEGETARISCH** (ohne Speck) bestellt werden.

Flammkuchen „VEGETARISCH“ | **13,50 €**
mit Paprika, Lauch, Zwiebeln, Käse, Crème fraîche ^{1,2,3,H}

Flammkuchen „KLASSISCH“ | **12,80 €**
mit Speck, Zwiebeln, Käse, Lauch, Crème fraîche ^{1,2,3,15,H}

Flammkuchen „RUSTIKAL“ | **12,00 €**
mit Speck, Zwiebeln, Lauch, Crème fraîche ^{3,15,H}

Flammkuchen „SCHAFSKÄSE“ | **14,80 €**
mit Speck, Zwiebeln, Käse, Crème fraîche, Peperoni, Schafskäse ^{1,2,3,15,H}

Flammkuchen „PARMESAN“ | **14,50 €**
mit Speck, Zwiebeln, Käse, Crème fraîche, Parmesan ^{1,2,3,15,H}

Flammkuchen „RÄUCHERLACHS“ | **14,80 €**
mit Frühlingzwiebeln, Käse, Crème fraîche, Räucherlachs, Zitrone ^{1,2,3,HA}

Flammkuchen „ZIEGENKÄSE“ | **14,50 €**
mit Zwiebeln, Käse, Crème fraîche, Ziegenkäse, Honig,
Kirschtomaten und Kräutern ^{1,2,3,H}

Jeder Flammkuchen wird für Sie einzeln und frisch zubereitet und sofort heiß serviert.
Es kann vorkommen, dass andere Speisen nicht zeitgleich serviert werden.

FLAMMKUCHEN PIZZA

Flammkuchen Pizza „SALAMI“ | **12,50 €**
mit Tomaten, Käse, Knoblauch, Salami ^{1,2,3,4,H}

Flammkuchen Pizza „SCHINKEN/ CHAMPIGNONS“ | **13,00 €**
mit Tomaten, Käse, Knoblauch, Schinken, Champignons ^{H,1,2,3,4}

EXTRA BELAG: Schinken ⁴, Salami ⁴, Champignons, Zwiebeln | je **1,50 €**

DESSERTS

Karamelierte CRÈME BRÛLÉE ^{1,2,3,4,C,H} | **6,00 €**

Warmes SCHOKOKÜCHLEIN | **7,00 €**
mit Vanilleeis und Kirschragout ^{1,2,3,4,A,C,H}

ALLERGENE: **A** Glutenhaltiges Getreide, **B** Krebstiere und Krebsthaligeerzeugnisse, **C** Eier und Eierzeugnisse, **D** Fisch und Fischerzeugnisse, **E** Soja und Sojaerzeugnisse, **F** Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, **G** Schalenfrüchte, **H** Milch und Milcherzeugnisse, **I** Sellerie und Sellerieerzeugnisse, **J** Senf und Senferzeugnisse, **K** Sesam und Sesamerzeugnisse, **L** Lupine und Lupinerzeugnisse, **M** Weichtiere, **N** Schwefeldioxid

ZUSATZSTOFFE GETRÄNKE: 1 Koffeinhaltig, 2 Farbstoff, 3 Chininhaltig, 5 Antioxidationsmittel

ZUSATZSTOFFE SPEISEN: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Milcheiweiß, 4 Geschmacksverstärker, 15 Nitritpökelsalz

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN