

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Red Bull 0,25 l | **4,20 €**

MINERALWASSER

„Teinacher Gourmet“ medium / naturell
0,25 l | **2,90 €** . 0,70 l | **5,60 €**

TAFELWASSER

0,40 l | **3,10 €**

Afri Cola . Afri Cola light . Bluna Orange . Zitrone . Spezi
0,20 l | **2,90 €** . 0,40 l | **3,90 €**

Orangina / Orangina rouge 0,20 l | **3,80 €**

Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale 0,20 l | **3,90 €**

SAFTSCHORLE

0,20 l | **3,60 €** . 0,40 l | **4,50 €**

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

SAFT UND NEKTAR PUR

0,20 l | **3,90 €** . 0,40 l | **4,90 €**

WARME GETRÄNKE

TASSE KAFFEE

Kaffee crema | **3,40 €**

Espresso | **2,40 €** . Espresso Doppio | **4,30 €**

Cappuccino | **3,90 €** . Milchkaffee | **4,20 €**

Latte Macchiato | **4,30 €**

GLÜHWEIN

Weiß / Rot Glas 0,2 l | **4,60 €**

Heiße Schokolade mit Schlagsahne | **4,30 €**

Heiße Zitrone mit Kandis | **3,90 €**

TASSE TEE | **4,20 €**

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

Rooibush/Früchte/Kräuter: Vanilla Toffee . Ginger Breeze

Red Fruit Flash . Fancy Chamomile . Classic Herbs

BIERE VOM FASS

Kaiser Kellerpils naturtrüb
0,30 l | **4,30 €** . 0,40 l | **4,80 €**

Kaiser Export 0,40 l | **4,80 €** . Radler 0,40 l | **4,80 €**

Paulaner Weizenradler / Hefeweizen 0,50 l | **5,00 €**

FLASCHENBIERE

Kaiser hell 0,33 l | **4,20 €** . Kaiser Kellerbier hell 0,33 l | **4,20 €**

Chiemseer 0,33 l | **4,20 €** . Ulrichs Bier (Bergbrauerei) 0,33 l | **4,20 €**

König Ludwig dunkel 0,50 l | **5,00 €**

Gold Ochsen alkoholfrei 0,33 l | **4,20 €**

Paulaner | 0,50 l | **5,00 €**

Kristallweizen . Weizen light . Weizen dunkel . Weizen alkoholfrei

APERITIFS | PROSECCO

Glas 0,20 l | **7,20 €**

Prosecco-Spritz (Proseccoschorle auf Eis mit Aperol)

Hugo (Prosecco, Holunderwunder, Minze)

Roter Hugo (Prosecco, Holunderwunder, Rhabarber, Minze, Beeren)

Limoncello-Spritz (Prosecco, Limoncello, Zitrone)

Johannisbeer-Spritz (Prosecco, Crème de Cassis, Beeren)

Lillet Berry (Lillet Blanc, White Berry, Beeren)

Lillet Rosé Tonic (Lillet Rosé, Tonic, Limette)

Lillet Rougette (Lillet Rouge, Bitter Lemon, Zitrone)

MARTINI

Bianco, Rossa, Fiero, Bitter Glas 4 cl | **4,60 €**

PROSECCO

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

Prosecco Red Bull | 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 | **4,90 €**

HAUSWEIN

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

AUFRÄUMER

4 cl | **4,50 €**

Ramazotti . Baileys on ice . Molinari Sambuca

B52 4 cl | **4,90 €**



Bar · Restaurant

SPEISEN UND GETRÄNKE



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

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

VORSPEISEN

Gemischter **SALATELLER** zur Beilage | **6,80 €**

KARTOFFELCREMESUPPE | **6,80 €**
mit frischen Kräutern

Lauwarmer **ZIEGENKÄSETALER** | **16,90 €**
mit Honig gratiniert, Ruccola-Kirschtomatensalat

WILDER MANN KLASSIKER

Vegane **Tiroler SCHLUTZKRAPFEN** | **14,90 €**
mit Spinatfüllung, dazu Basilikumpesto und Kirschtomaten (VEGAN)

Cremige **BERGKÄSESPÄTZLE** | **13,90 €**
mit geschmälzten Zwiebeln

Panierte **MAULTASCHEN** | **16,00 €**
an Zwiebeljus mit gemischtem Blattsalat

„**MAULTASCHEN-PFÄNNLE**“ | **17,00 €**
mit Schinken, Champignons, Lauch, Parmesan-Rahm

„**WILDER MANN SCHNITZEL**“ | **17,90 €**
Großes paniertes Schweineschnitzel mit Steakhouse Pommes

CORDON BLEU | **19,90 €**
vom Schwein (ca. 300g) mit Steakhouse Pommes

„**SCHNEIDER PFÄNNLE**“ | **21,90 €**
Schweinemedallions, Champignon-Rahm,
Schmorzwiebeln und wilde Kartoffeln mit Kräuter-Knoblauch-Dip

„**SCHWABEN TELLER**“ | **23,40 €**
Schweinefilet, Käsespätzle und Maultasche mit Zwiebeljus

RUMPSTEAK | **32,90 €**
vom Grill auf Rucola-Kirschtomaten-Salat mit Parmesan

„**WILDER MANN STEAK**“ | **32,40 €**
vom Grill mit wilden Kartoffeln, Grillgemüse und Kräuter-Knoblauch-Dip

Schwäbischer **ZWIEBELROSTBRATEN** | **30,40 €**
mit Spätzle und geschmälzten Zwiebeln

KLEINE PORTIONEN

Cremige **BERGKÄSESPÄTZLE** | **10,90 €**
mit geschmälzten Zwiebeln

Kleines paniertes **SCHNITZEL** | **11,40 €**
vom Schwein mit Steakhouse Pommes

SALATE

Großer gemischter **SALATELLER** mit Balsamico-Dressing | **12,90 €**

Gemischter **SALATELLER CHAMPIGNON** | **16,50 €**
mit gebratenen Champignons und frisch gehobeltem Parmesan

Gemischter **SALATELLER SCHAFSKÄSE** | **16,50 €**
mit eingelegtem Schafskäse, Oliven, Peperoni und Zwiebeln

„**MAULTASCHEN-SALAT**“ | **16,50 €**
Warme Maultaschen auf frischen Blattsalaten mit Zwiebeln
und Kräuter-Senf-Dressing

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**“ | **14,90 €**
mit Paprika, Lauch, Zwiebeln, Käse, Crème fraîche

Flammkuchen „**KLASSISCH**“ | **14,30 €**
mit Speck, Zwiebeln, Käse, Lauch, Crème fraîche

Flammkuchen „**RUSTIKAL**“ | **13,50 €**
mit Speck, Zwiebeln, Lauch, Crème fraîche

Flammkuchen „**SCHAFSKÄSE**“ | **16,30 €**
mit Speck, Zwiebeln, Käse, Crème fraîche, Peperoni, Schafskäse

Flammkuchen „**PARMESAN**“ | **16,00 €**
mit Speck, Zwiebeln, Käse, Crème fraîche, Parmesan

Flammkuchen „**ZIEGENKÄSE**“ | **16,00 €**
mit Zwiebeln, Käse, Crème fraîche, Ziegenkäse, Honig,
Kirschtomaten und Kräutern

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**“ | **14,00 €**
mit Tomaten, Käse, Knoblauch, Salami

Flammkuchen Pizza „**SCHINKEN/ CHAMPIGNONS**“ | **14,50 €**
mit Tomaten, Käse, Knoblauch, Schinken, Champignons

EXTRA BELAG: Schinken, Salami, Champignons, Zwiebeln | je **2,50 €**

DESSERTS

Karamalisierte **CRÈME BRÛLÉE** | **6,60 €**

Flambierter **APFEL-FLAMMKUCHEN** | **10,20 €**
mit Vanillecreme, Apfel, Zimt und Zucker – am Tisch mit Calvados flambiert

Liebe Gäste,

Ihre Sicherheit und Zufriedenheit liegen uns am Herzen.

Bitte beachten Sie, dass einige unserer Speisen und Getränke Allergene und Zusatzstoffe enthalten können.
Wir bitten Sie, unser Servicepersonal nach detaillierten Informationen zu fragen, wenn Sie Allergien haben.

Herzlichen Dank und einen Guten Appetit!
Ihr Team vom Wilden Mann

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN