

Wildgerichte

Restaurant

RIVA

MEDITERRAN

Wildsuppe

Eine aromatische Wildsuppe, verfeinert mit zarten Pfifferlingen und serviert mit fluffigem Butterreis

8,90

Hirschgulasch

Herzhaftes Hirschgulasch serviert mit frischen, hausgemachten Nudeln

27,90

Wildschweinmedaillons

Zartes Wildschweinmedaillon, umhüllt von einer reichhaltigen Wildsauce, begleitet von cremigem Kartoffelpüree und geschmortem Rotkohl

29,90

Hirschsteak

Saftiges Hirschsteak, perfekt gegrillt, serviert mit Nudeln in einer delikaten Wildsauce und geschmortem Rotkoh

35,90

Zu unseren Wildgerichten empfehlen wir ihnen einen trockenen Rotwein, einen Montepulciano d' Abruzzo aus Italien.

Glas 0,20l

7,80





Wild

Als Wild werden freilebende Tiere bezeichnet. Nach der gesetzlichen Definition gehören zum Wild alle herrenlosen, sich nicht in menschlicher Obhut befindlichen Tiere, die im Jagdgesetz aufgeführt sind. Sie werden ebenso als jagdbare Tiere bezeichnet.

Bei der Jagd wird jagdbares Wild gezielt getötet. Wann welches, Tier gejagt werden darf und wann nicht, also die Jagd - und Schonzeiten, ist ebenso im Jagdgesetz aufgeführt.

Im jagdlichen Brauchtum wird zwischen Hoch- und Niederwild unterschieden. Als Hochwild wird das Wild bezeichnet, welches früher ausschließlich vom Hochadel gejagt werden durfte. Dazu gehören unter anderem das Rotwild, das Damwild und das Schwarzwild.

Dem Niederadel war es streng verboten, dieses Hochwild zu jagen, er mußte sich mit dem sogenannten Niederwild begnügen, zu dem unter anderem die Rehe, die Feldhasen und Wildkaninchen gehören, sowie die Graugänse und Stockenten. Die Unterscheidung zwischen Hoch- und Niederwild ist heute nicht mehr relevant, aber die Bezeichnung hat sich bis jetzt gehalten.

Guten Appetit!