



HERZLICH WILLKOMMEN

auf WildLand. Wir schätzen die Natur und lassen dies täglich in unsere Arbeit einfließen. Mit Liebe zu der Region Südheide sowie den Menschen, die dort leben, mit Verantwortungsgefühl für unsere Gesellschaft und Umwelt, tragen wir zu einer achtsameren und nachhaltigeren Ernährung bei. Ihre Begeisterung ist unser Antrieb. Dabei sind wir besonders...

NATÜRLICH & AUSSERGEWÖHNLICH

Für uns selbstverständlich: Wir verzichten auf Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker und künstliche Farben. Trotzdem überraschen unsere Köchinnen und Köche mit innovativen Aromakombinationen: harmonisch, feurig, spannend. Das gefällt nicht nur uns, sondern auch Gault&Millau, die unsere innovative Bio-Küche ausgezeichnet haben.

NACHHALTIG & BIO

Die von uns verwendeten Zutaten sind zu 100% biozertifiziert, wenn immer es uns möglich ist, stammen diese aus Bioland-Landwirtschaft und stehen für eine handwerkliche und moderne Lebensmittelkultur. Regelmäßig kaufen wir lebende Tiere, die nach Bio-Richtlinien geschlachtet und zerlegt werden. Wir legen dabei großen Wert darauf, dass die Tiere bei uns komplett verarbeitet werden.

REGIONAL

Unsere Zutaten schmecken nach Reifezeit und Heimatliebe. Wir setzen – mit Ausnahme der Gewürze – auf die Erzeugnisse regionaler Partner aus einem Umkreis von 100 km.

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE ERFRAGEN SIE BITTE BEI UNSEREM SERVICE.

FOLGEN SIE UNS:



biohotel.wildland



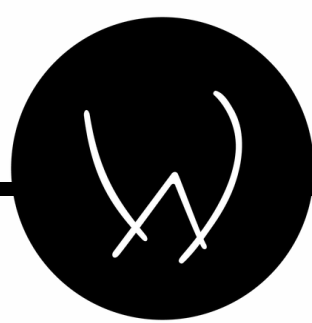
Wildland Natural Resort



**GEMEINSAM MIT BIOLAND FÜR EINE
NACHHALTIGERE ZUKUNFT**

Was in Bioland-Lebensmitteln steckt – und vor allem was
nicht – erfahren Sie mit dem Scan des Codes





À LA CARTE AM ABEND

VORSPESIEN

Gazpacho | Gurke-Limette | Kerne
€ 8,50

VEGAN

Hummus | Aprikose | Pistazie | Brotchip
€ 13,50

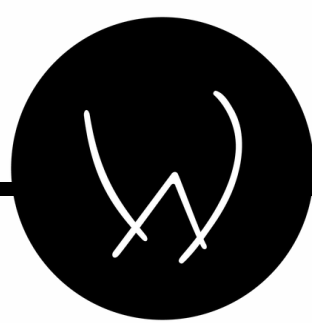
VEGAN

WildLand „Ceasar Salad“ | Parmesan | Croutons |
Eingelegtes Gemüse
- **VEGAN** mit Kräuterdressing möglich -
klein € 14 groß € 18
+ extra Ziegenfrischkäse € 4
+ extra Pfifferlingen € 6
+ extra gebratener Hähnchenbrust € 8,50

Burrata | Wassermelone | Tomate | Rauchmandel |
Salzzitrone
€ 16

Stand: 24.08.2026

Öko zertifiziert durch AGRECO nach EU VO DE-ÖKO-012 | Kontrollnummer DE-NI-012-20144-B
Bzgl. Allergenverzeichnis und Zusatzstoffen, fragen Sie bitte den Service | Non Bio°
Die ausgewiesenen Preise verstehen sich in Euro und der aktuell geltenden Mehrwertsteuer.



À LA CARTE AM ABEND

VORSPESIEN

Gazpacho | Gurke-Limette | Kerne
€ 8,50

VEGAN

Pifferlingscremesuppe | Kräuteröl | Kresse
€ 9,00

Hummus | Aprikose | Pistazie | Brotchip
€ 13,50

VEGAN

WildLand „Ceasar Salad“ | Parmesan | Croutons |
Eingelegtes Gemüse
- **VEGAN** mit Kräuterdressing möglich-
klein € 14 groß € 18
+ extra Ziegenfrischkäse € 4
+ extra Pfifferlingen € 6
+ extra gebratener Hähnchenbrust € 8,50

Burrata | Wassermelone | Tomate | Rauchmandel |
Salzzitrone
€ 16

Stand: 24.08.2026

Öko zertifiziert durch AGRECO nach EU VO DE-ÖKO-012 | Kontrollnummer DE-NI-012-20144-B
Bzgl. Allergenverzeichnis und Zusatzstoffen, fragen Sie bitte den Service | Non Bio°
Die ausgewiesenen Preise verstehen sich in Euro und der aktuell geltenden Mehrwertsteuer.



À LA CARTE AM ABEND

HAUPTGERICHTE

Mais-Linguine | Pfifferlinge in Rahm | Spitzpaprika | Beilagen Salat
€ 18

VEGAN

Portobello Pilz | Zucchini | Erbsen-Kartoffelstampf | Miso
€ 19

VEGAN

Rumpsteak | Pfifferlinge | Kartoffelgratin | Pfefferjus
€ 34

Hähnchenbrust | Paprika-Zwiebel | Süßkartoffel | Feta
€ 29

Geräuchertes Roastbeef -kalt- | Remoulade | Salat | Röstkartoffeln mit Speck
kleine Portion (80 g) € 26 große Portion (160 g) € 32

Buchweizenknödel | Pfifferlinge in Rahm | Sommersalat
€ 18

WildLand-Burger | Dinkel-Sesam-Bun | Rinder-Patty | BBQ-Zwiebeln |
Deichkäse | Coleslaw | Burgermayonnaise | Kartoffel Wedges
€ 25

-mit Gemüse-Haferkorn Patty-
€ 19

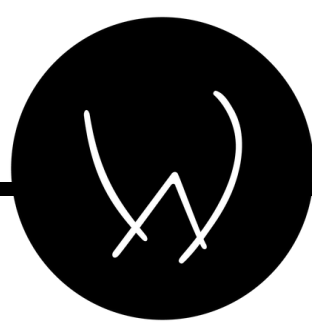
-glutenfrei möglich-

WildLand Klassiker

WildLand Currywurst vom Schwein | Kartoffelecken | Dip |
Cole Slaw | Röstzwiebeln
€ 15

Stand: 24.08.2026

Öko zertifiziert durch AGRECO nach EU VO DE-ÖKO-012 | Kontrollnummer DE-NI-012-20144-B
Bzgl. Allergenverzeichnis und Zusatzstoffen, fragen Sie bitte den Service | Non Bio°
Die ausgewiesenen Preise verstehen sich in Euro und der aktuell geltenden Mehrwertsteuer.



À LA CARTE AM ABEND

DESSERT

Rote Grütze | Zweierlei Vanille | Crumble
€ 10

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern |
Sanddorn | Hafer
€ 10

Vanille-Crème-brûlée | Sorbet der Saison | Hippe
€ 12

DESSERT WEIN & DIGESTIF

Cuvée | Robert Schätzle | Auslese | Schloss Neuweier | Baden
0,1 l | € 12,50

Garten-Himbeer-Apfel Cuvée | Weingut Helde | Kaiserstuhl
2 cl | € 5,80

Sauerkirschbrand | Weingut Helde | Kaiserstuhl
2 cl | € 5,80

Pflümli | Humbel | Schweiz
2 cl | € 5

Stand: 24.08.2026

Öko zertifiziert durch AGRECO nach EU VO DE-ÖKO-012 | Kontrollnummer DE-NI-012-20144-B
Bzgl. Allergenverzeichnis und Zusatzstoffen, fragen Sie bitte den Service | Non Bio°
Die ausgewiesenen Preise verstehen sich in Euro und der aktuell geltenden Mehrwertsteuer.