



## Wirtshausküche

<b>Kleinigkeiten</b>	Portion Brot	1,50
	Hausgemachter Aufstrich und Brot	2,50
	Topinky (in der Pfanne gebratenes Brot mit Knoblauch)	2,50
	Pistazienkerne	3,50
	Käse, Oliven und eingelegter Knoblauch	4,50
<b>Käse, Schinken</b>	Käseauswahl	13,00
	Auswahl deutscher und französischer Käse	
	Spanischer Teller	11,00
	Cecina de Leon, luftgetrockneter, leicht geräucherter, spanischer Rinderschinken mit Olivenöl und schwarzem Pfeffer	
	Brandenburger Teller	13,00
	Wurst, Käse und Schinken in wechselnder Zusammenstellung von einigen der besten Erzeuger Brandenburgs	
	Wiener Teller	12,00
	Wiener Beinschinken vom Biomangalitzaschwein mit frisch gerissenem Meerrettich	
	Schweinisher Teller ( eine hervorragende Alternative zu Tofu )	9,00
	Lardo und Gewürzspeck vom Biomangalitzaschwein	
<b>Salat</b>	Herbstlicher Salat: Sellerie, Rote Bete, Trockenfrüchte Meerrettich, Balsamicodressing, Croutons, Walnüsse	klein/groß 7,50 /12,50
<b>Suppen</b>	Kartoffel-Knoblauchsuppe mit Eisbein	6,50
	Rote Bete Suppe mit kleinem Räucherfischtatar	7,50
<b>Vorspeisen</b>	Geräucherter Butterfisch mit Salat von Radicchio, Petersilie und Kartoffeln	10,00
	Kürbissalat mit luftgetrocknetem Rinderschinken und Ziegenkäse vom Kaaskuche	10,00
	Schnitzel mit steirischem Kartoffelsalat	9,00
<b>Hauptgerichte</b>	Pasta mit Wildbolognese	12,50
	Geschmorte Wildschweinschulter mit Pastinakenpüree und Rotweinschalotten	20,00
	Gebratenes Zanderfilet mit Kalbskuttel-Rieslingkraut und Roter Bete	20,00
	Gänsekeule mit Rotkohl und Klößen	18,00
<b>Desserts</b>	Baba au Rhum mit warmer Vanillesauce	7,50
	Hausgemachtes Karamelleis mit Maldon Sea Salt und karamellisierten Erdnüssen	4,50
	Germknödel mit Pflaumenmus und Marzipan gefüllt (20 min. Zubereitungszeit)	5,50

**Deklaration der Inhaltsstoffe bitte erfragen**



### Mini Menü – Prix Fixe 26 Euro

Kartoffel-Knoblauchsuppe mit Eisbein oder kleiner Salat	2015 <b>Riesling</b> Qualitätswein trocken Frank Meyer, Pfalz, Deutschland
Pasta, mit Wildbolognese	2015 <b>Spätburgunder</b> trocken Martin Tesch, Nahe, Deutschland
Hausgemachtes Karamelleis mit Maldon Sea Salt und karamellisierten Erdnüssen	Espresso oder Kaffee

### Weimenü – Weniger isst mehr

#### Menü ohne Wein – 34 Euro

#### Menü mit Wein – 61 Euro

Rote Bete Suppe mit kleinem Räucherfischtatar	2016 Nachschlag <b>Cuvée</b> Christian Stahl, Franken, Deutschland
Geräucherter Butterfisch mit Salat von Radicchio, Petersilie und Kartoffeln	2009 Berg, <b>Riesling</b> trocken Neumayer, Traisental, Österreich
Kürbissalat mit luftgetrocknetem Rinderschinken und Kaaskuche	2014 „Weisser Stein“ Spätlese feinherb <b>Riesling</b> Ruppert-Deginther, Rheinhessen, Deutschland
Geschmorte Wildschweinschulter auf Pastinakenpüree und Rotweinschalotten	2012 <b>Syrah</b> trocken Nico Espenschied, Espenhof, Rheinhessen, Deutschland
Baba au Rhum mit warmer Vanillesauce	1998 Auslese <b>Riesling</b> Faß 219 Maximin Grünhaus, Ruwer, Deutschland

Wenn nicht anders angegeben, schenken wir von allen hier aufgeführten Weinen 0,1l aus.