

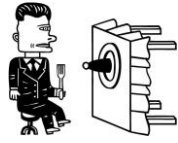


**Eene jut jebratene Jans  
is ne jute Jabe Jottes.**

**Ganze Gans mit Klößen,  
Rot- & Grünkohl**

**150 Euro**

**Bitte nachfragen und reservieren!**



## 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, Walnüsse	klein/groß	7,50 /12,50
<b>Suppen</b>	Kartoffel-Knoblauchsuppe		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 Tiroler Speck und Ziegenkäse vom Kaaskuche		10,00
	Kleines Schnitzel mit steirischem Kartoffelsalat		9,50
<b>Hauptgerichte</b>	Hausgemachte Pasta mit Wildbolognese		13,00
	Gebratenes Zanderfilet mit Kalbskuttel-Rieslingkraut und Roter Bete		20,00
	Gänsekeule mit Rotkohl und Klößen		18,00
	Geschmorte Wildschweinschulter mit Rotweinschalotten und Pastinakenpüree		20,00
<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**

Alle Preise verstehen sich in Euro.  
Änderungen vorbehalten.



## Mini Menü - Prix Fixe 27 Euro

Kartoffel-Knoblauchsuppe oder kleiner Salat	2017 <b>Riesling</b> Qualitätswein trocken Weingut Frank Meyer, Pfalz, Deutschland
Hausgemachte Pasta mit Wildbolognese	2016 <b>Spätburgunder</b> Qualitätswein trocken Weingut Martin Tesch, Nahe, Deutschland
Hausgemachtes Karamelleis mit Maldon Sea Salt und karamellisierten Erdnüssen	Espresso oder Kaffee

## Weinmenü

Menü ohne Wein - 31 Euro

Menü mit Wein - 57 Euro

Rote Bete Suppe mit kleinem Räucherfischtatar	2014 „Weißer Stein“ <b>Riesling</b> , Spätlese trocken Weingut Ruppert-Deginther, Rheinhessen, Deutschland
Geräucherter Butterfisch mit Salat von Radicchio, Petersilie und Kartoffeln	2013 „Agora Vino“ <b>Grauer Burgunder</b> , trocken Maischevergoren, Erich Machherndl, Wachau, Österreich
Gebratenes Zanderfilet mit Kalbskuttel- Rieslingkraut und Roter Bete	2009 „Wein vom Stein“ <b>Riesling</b> Weingut Neumayer, Traisental, Österreich
<b>oder</b>	
Geschmorte Wildschweinschulter mit Rotweinschalotten und Pastinakenpüree	2010 „Hesslocher Liebfrauenberg“ <b>Cabernet Sauvignon</b> Qualitätswein trocken Weingut Ruppert-Deginther, Rheinhessen, Deutschland
Baba au Rhum mit warmer Vanillesauce	2002 <b>Welschriesling</b> Trockenbeereauslese Weingut Velich, Burgenland, Österreich 5 cl

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

Alle Preise verstehen sich in Euro.  
Änderungen vorbehalten.