



Wirtshausküche

Kleinigkeiten	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
Käse, Schinken	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			
Salat	Herbstlicher Salat: Sellerie, Rote Bete, Trockenfrüchte, Meerrettich, Balsamicodressing, Croutons	klein/groß	7,50 /12,50
Suppen	Apfel-Meerrettich-Suppe mit gebratener Blutwurst		7,50
Vorspeisen	Gebratener Zander mit Paprikarelish und Frisée		10,00
	Zweierlei Maränen auf Linsensalat		10,00
	Kleines Schnitzel mit steirischem Kartoffelsalat		9,50
Hauptgerichte	Hausgemachte Pasta mit frischen Miesmuscheln		14,00
	Im Ganzen gebratenes Maishähnchen mit Kürbiskraut		20,00
	Schlachteplatte mit Sauerkraut (Blut- und Leberwurst, Schweinebauch)		18,00
	Geschmorte Kalbshaxe mit Kartoffel-Spinat-Gratin		20,00
Desserts	Kaiserschmarrn mit Zwetschgen		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

Apfel-Meerrettich-Suppe mit gebratener Blutwurst oder kleiner Salat	2016 Riesling Qualitätswein trocken Weingut Frank Meyer, Pfalz, Deutschland
Hausgemachte Pasta mit Muscheln	2016 Spätburgunder 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

Apfel-Meerrettich-Suppe mit gebratener Blutwurst	2015 „Krone“ Riesling trocken Weingut Martin Tesch, Nahe, Deutschland
Gebratener Zander mit Paprikarelish und Frisée	2014 Riesling Smaragd Kollmütz Alte Reben Weingut Erich Machhenderl, Wachau, Österreich
Halbes gebratenes Maishähnchen mit Kürbiskraut oder	Cuvée Riesling und Muskateller , trocken Weingut Christian Stahl, Franken, Deutschland
Geschmorte Kalbshaxe mit Kartoffel-Spinat-Gratin	2011 Cuvée Barbár (26% CF, 28% M, 18% Tannat, 17% BF), Zoltan Heimann, Szekszárd Ungarn
Kaiserschmarrn mit Zwetschgen	2002 Welschriesling Trockenbeerenauslese Weingut Velich, Burgenland, Österreich 5 cl

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