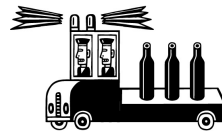
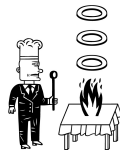


## Wirtshausküche

<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>	Winterlicher Salat: Sellerie, Rote Bete, Trockenfrüchte Meerrettich, Balsamicodressing, Croutons, Walnüsse	klein/groß 7,50 /12,50
<b>Suppen</b>	Muschel-Safran-Suppe	6,50
	Consommé von der Gans mit Gänseleberwurst	7,50
<b>Vorspeisen</b>	Gebackener Karpfen mit Grünkohlsalat	10,00
	Kalbsbries mit Feldsalat und Kartoffel-Speck-Vinaigrette	10,00
	Kleines Schnitzel mit steirischem Kartoffelsalat	9,00
<b>Hauptgerichte</b>	Spätzle mit geschmelzten Zwiebeln und altem Gruyère	12,50
	Gebratene Maräne mit glasierten Fenchel, konfierten Tomaten und Kartoffelstampf	20,00
	Zweierelei von der Brandenburger Landente mit Orangerosenkohl und Vinschgauer Knödeln	22,00
	Gänsekeule mit Rot- und Grünkohl und Klößen	18,00
<b>Desserts</b>	Schokokuchen mit Mandeln, Walnüssen und Mandarinsorbet	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

Muschel-Safran-Suppe oder kleiner Salat	2015 <b>Riesling</b> Qualitätswein trocken Frank Meyer, Pfalz, Deutschland
Spätzle mit geschmelzten Zwiebeln und altem Gruyère	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

Consommé von der Gans mit Gänseleberwurst	2011/09 <b>Riesling „R“</b> (5cl) Klaus Zimmerling, Sachsen, Deutschland
Gebackener Karpfen mit Grünkohlsalat	2015 Qualitätswein, <b>Gewürztraminer</b> trocken Horst Hummel, Ungarn
Kalbsbries mit Feldsalat und Kartoffel-Speck-Vinaigrette	2013 Postolern <b>Grauer Burgunder</b> Smaragd Maischevergoren Erich Machherndl, Österreich
Zweierelei von der Brandenburger Landente mit Orangerosenkohl und Vinschgauer Knödeln	2012 <b>Syrah</b> trocken Nico Espenschied, Espenhof, Rheinhessen, Deutschland
Schokokuchen mit Mandeln, Walnüssen und Mandarinensorbet	2003 Übermut <b>Port</b> (5cl) Schneider/Hensel, Deutschland

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