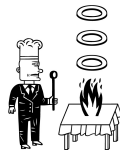


Wirtshausküche

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
Suppe	Apfel-Meerrettich-Suppe mit gebratener Blutwurst		7,50
Vorspeisen	Gebratener Heilbutt mit Paprikarelish und Frisée		10,00
	Gebeizter Brandenburger Hirschkalbsrücken mit Preiselbeeren und confierten Steinpilzen		10,00
	Schnitzel mit steirischem Kartoffelsalat		9,00
Hauptgerichte	Hausgemachte Pasta mit frischen Miesmuscheln		14,00
	Zweierlei vom Maishähnchen mit Kürbiskraut		20,00
	Tafelspitz mit Wurzelgemüsen und Meerrettich		18,00
	Geschmorte Kalbshaxe mit Kartoffel-Spinat-Gratin		20,00
Desserts	Schokoladenmousse mit Quittenkompott		6,50
	Hausgemachtes Vanilleeis mit karamelierten Kürbiskernen und Kernöl		4,50
	Germknödel mit Pflaumenmus und Marzipan gefüllt (20 min. Zubereitungszeit)		5,50

Deklaration der Inhaltsstoffe bitte erfragen



Mini Menü – Prix Fixe 26 Euro

Apfel- Meerrettich-Suppe und gebratene Blutwurst oder kleiner Salat	2015 Riesling Qualitätswein trocken Martin Tesch, Nahe, Deutschland
Hausgemachte Pasta, mit frischen Miesmuscheln	2014 Spätburgunder trocken Martin Tesch, Nahe, Deutschland
Hausgemachtes Vanilleeis mit Kürbiskernkrokant und Kernöl	Espresso oder Kaffee

Weimenü – Weniger isst mehr

Menü ohne Wein – 34 Euro

Menü mit Wein – 59 Euro

Apfel- Meerrettich-Suppe mit gebratener Blutwurst	2009 „Edelstahl“ Silvaner trocken Christian Stahl, Franken, Deutschland
Gebratener Heilbutt mit Paprikarelish und Frisée	2013 Grauer Burgunder , „Postolern“, trocken Erich Machherndl, Wachau, Österreich
Gebeizter Brandenburger Hirschkalbsrücken mit Preiselbeeren und confierten Steinpilzen	2009 Berg, Riesling trocken Neumayer, Traisental, Österreich
Zweierlei vom Maishähnchen mit Kürbiskraut	2014 Bernstein Harslevelü - Lidenblättriger , trocken (Barrique) Horst Hummel, Ungarn
Schokoladenmousse mit Quittenkompott	2003 Übermut, Port Schneider/Hensel, Pfalz, Deutschland (5cl)

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