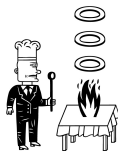


## Wirtshausküche

<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 Auswahl deutscher und französischer Käse	13,00
	Spanischer Teller Cecina de Leon, luftgetrockneter, leicht geräucherter, spanischer Rinderschinken mit Olivenöl und schwarzem Pfeffer	11,00
	Brandenburger Teller Wurst, Käse und Schinken in wechselnder Zusammenstellung von einigen der besten Erzeuger Brandenburgs	13,00
	Wiener Beinschinken vom Biomangalitzta mit frisch gerissenem Meerrettich	12,00
	Schweinischer Teller ( eine hervorragende Alternative zu Tofu ) Lardo und Gewürzspeck vom Biomangalitzschwein	9,00
	<b>Salat</b> Sommerlicher Salat: Blattsalat, Paprika, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Oliven, Bioei, Sardellen, Pinienkernen und Croutons	klein/groß 7,50 /12,50
<b>Suppe</b> Kürbissuppe mit Merguez	7,50	
<b>Vorspeisen</b>	Gebratene Rotgarnelen mit Blutwurstcouscous und Kürbischutney	9,50
	Schnitzel mit steirischem Kartoffelsalat	9,00
	Rosa gebratener Rinderrücken (kalt) mit Birnen und Steinpilzen	10,00
<b>Hauptgerichte</b>	Gebratene Maränen mit Kalbszungenrisotto und Peperonata	20,00
	Hausgemachte Pasta mit Steinpilzen und Preiselbeeren und Parmesan	15,00
	Kalbsfrikassee mit Flusskrebse, Kartoffeln und Gemüse	18,00
	Kurzgebratenes vom Rotwild mit grünen Bohnen und Rosmarintomaten	22,00
<b>Desserts</b>	Schoko-Birnen-Tarte mit Vanilleeis	6,50
	Hausgemachtes Vanilleeis mit karamelisierten 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 27 Euro

Kürbissuppe mit Merguez oder kleiner Salat	2015 <b>Riesling</b> Qualitätswein trocken Martin Tesch, Nahe, Deutschland
Hausgemachte Pasta, mit Steinpilzen und Preiselbeeren und Parmesan	2014 <b>Spätburgunder</b> 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

Kürbissuppe mit Merguez	2016 <b>Weisser Riesling</b> , trocken Nico Espenschied, Rheinhessen, Deutschland
Gebratene Rotgarnelen auf Blutwurstcouscous mit Kürbischutney	2015 Remigiusberg <b>Riesling</b> , trocken Martin Tesch, Nahe, Deutschland
Rosa gebratener Rinderrücken (kalt) mit Birnen und Steinpilzen	2006 Cuvee <b>Riesling / Traminer</b> trocken Martin Schwarz, Sachsen, Deutschland
Gebratene Maränen mit Kalbszungenrisotto und Peperonata	2009 Berg, <b>Riesling</b> trocken Neumayer, Traisental, Österreich
Schoko-Birnen-Tarte mit Vanilleeis	2006 Rosenheck, <b>Riesling</b> , Auslese AR (0,05l) von Racknitz, Nahe, Deutschland

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