

Aperitife

Wir beginnen mit...

... etwas Besonderem

Sonnenaufgang/Sonnenuntergang	0,25l	5,80€
alk.frei Sonnenauf-/Sonnenuntergang	0,25l	5,20€
Ramasecco	0,25l	5,80€
Secco mit selbstgemachten Sirupen von Traube, Quitte, Holunderblüte oder Minze	0,1l	3,90€
Kukki	0,275l	6,00€

... den Klassikern

Glas Secco	0,1l	3,70€
Aperol Spritz oder Hugo	0,25l	5,80€
Campari Orange/ Soda		5,50€

Vorspeisen

köstliche Eröffnung

Feldsalat in Kürbisdressing

Croûtons | Speckkrusteln | Kerne (1)

10,00 €

Salat von gebratenem Suppenfleisch

Honigvinaigrette | Karotten | Zupfsalat | Gremolada

12,00 €

Tatar vom Rinderfilet und Riesengarnelen

Babytomaten | Kräutersträußchen | Wasabimayonnaise

16,00 €

Suppen

wärmend und stärkend

Brühe vom Mastochsen mit Einlage

6,00 €

Creemesüppchen von Kürbis, Karotte und Ingwer

7,00 €

Unser Weinhofmenü in 3 Gängen

Heute etwas Besonderes?

BBQ Schweinebauch 36Std. gegart

Salat Belugalinsen | Wasabi Mayonnaise 14,00 €

Kalbsfilet rosa gebraten

Ofenkürbispüree | Kräuterseitlinge | Kartoffelchips 28,00 €

geeister Kaiserschmarrn

Zwetschgenröster 9,50 €

Menüpreis 44,00 €

unsere Weinhof Hauptgänge

unsere beliebten Klassiker und neue Kreationen

Ofenfrischer Kümmelbraten

hausgemachte Semmelknödel | Bayerisch Kraut
14,00 €

Geschmortes Ochsenbäckchen

buntes Gemüsenest | Semmelknödel
21,00 €

Kartoffel-Kürbis-Curry

Kokosmilch | Kräuteralerlei | Kürbiskernöl | Marktsalat
15,00 €

Ofenfrische Gänsebrust

Kartoffelklöße | Apfelrotkraut | Maronenpüree
24,00 €

Brust von der Maispoularde

Süßkartoffelfritten | Babytomatensalat | Wasabimayonnaise
18,00 €

Bratwürste vom heimischen Wildschwein

Kartoffel-Kürbis-Stampf | Omas Wirsinggemüse | Rotweinzwiebeln
16,00 €

Zipfs Cordon Bleu

Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse

Pommes Frites (1)

16,00 €

Lammsteakhälfte rosa gebraten

Rosmarinkartoffeln | BBQ Ofengemüse | Kräuterjoghurt

25,00 €

Bunter Salatteller

Streifen von der Putenbrust | Stangenweißbrot

15,00 €

Rumpsteak vom Black Angus

Kartoffel-Kräuter-Stampf | Rosenkohl | Kräuterbutter | Pfeffersoße

27,00 €

Filet vom Zander auf der Haut gebraten

Nudeln | Safransoße | Shrimps

22,00 €

Dessert

der süße Abschluss

Variationen von der Schokolade

mit halbflüssigem Schokoladenkuchlein, Biscottieis und Mousse au chocolat

9,00 €

Allerlei aus der süßen Küche

lassen Sie sich überraschen

9,00 €

St. Kilian-Dessert-Shot

Kugel Biscottieis mit 2cl Cream Dog

5,50 €

Für eine kleinere Portion berechnen wir 2,00 € weniger vom Preis,
ein Zusatzgedeck berechnen wir mit 2,00 €.

Bei Umbestellungen auf Bratkartoffeln Aufpreis 1,50 €

Sehr geehrte Gäste, trotz frischer Produkte, lassen sich Allergene leider nicht vermeiden.

Deshalb gibt Ihnen unsere Küche gerne Auskunft, oder wir haben eine gesonderte Karte für Sie bereit.

1.) Nitritpökelsalz 2.) Antioxidationsmittel 3.) Geschmacksverstärker 4.) Farbstoff 5.) geschwärzt 6.) geschwefelt 7.) Sulfite