

Aperitife

Wir beginnen mit...

... etwas Besonderem

Sonnenaufgang/Sonnenuntergang	0,25l	6,50€
alk.frei Sonnenauf-/Sonnenuntergang/Hugo	0,25l	6,50€
Ramasecco	0,25l	6,50€
Secco mit selbstgemachten Sirupen von Traube, Quitte, Holunderblüte oder Minze	0,1l	4,10€
Secco alk.frei	0,1l	4,10€
Kukki - Mojito, Sex on the Beach, Pink Grapefruit, Colada, Red Berry	0,275l	6,50€

... den Klassikern

Glas Secco	0,1l	3,90€
Aperol Spritz oder Hugo	0,25l	6,50€
Campari Orange/ Soda		5,50€

Vorspeisen

köstliche Eröffnung

gebratenes Roastbeef vom Hirsch kalt

Apfel Chutney | geröstete Haselnüsse | Salatbouquet
15,00 €

Feldsalat mit Kürbisdressing

Croutons | Speckkrusteln | Kerne
10,00 €

Lauwarmer mit St.Kilian Whisky gebeizter Lachs

Räucherlachsterrine | Feldsalat | Belugalinsen
15,00 €

Portion Salat vom Markt

4,50 €

Suppen

wärmend und stärkend

Brühe vom Mastochsen mit Einlage 6,50 €

Cremesüppchen von Kürbis, Karotte und Ingwer 7,50 €

Unser Weinhofmenü in 3 Gängen

Heute etwas Besonderes?

Riesengarnelen ohne Schale gebraten

Neapolitanische Nudeln | Champignons | rosa Pfeffer 15,00 €

Rinderfilet

Rahmwirsing | Kartoffelcroutons | Portweinsoße | Karottenstroh 32,00 €

geeister Kaiserschmarrn

Zwetschgenröster 9,50 €

Menüpreis 48,00 €

unsere Weinhof Hauptgänge

unsere beliebten Klassiker und neue Kreationen

Ofenfrischer Kümmelbraten

hausgemachte Semmelknödel | Bayerisch Kraut

15,00 €

Geschmortes Kalbsbäckchen

Gemüsenest | Selleriepüree | eigene Soße

22,00 €

Bratwürste vom heimischen Wildschwein

Kartoffel-Kürbis-Stampf | Omas Wirsinggemüse | Rotweinzwiebeln

17,00 €

Hüfte vom Lamm aus dem Rohr

BBQ Gemüse | Rosmarinkartoffeln

25,00 €

Brust von der Maispoularde aus dem Rohr

Süßkartoffelfritten | Babytomatensalat | Wasabimayonnaise

19,00 €

Rumpsteak vom Black Angus

Kartoffel-Kürbis-Stampf | Rosenkohl | Kräuterbutter | Pfeffersoße

28,00 €

Zipfs Cordon Bleu

Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse | Pommes Frites (1)
17,00 €

Flugentenbrust rosa gebraten

Orangensoße | Apfelrotkraut | Schmelzkartoffeln
25,00 €

Filet vom Zander

Feine Bandnudeln | Safransoße | Shrimps
23,00 €

Filet vom Skrei (Winterkabeljau)

Rote Beete-Perlgrauen-Risotto | Rote Beete Variationen | Meerrettichsoße
24,00 €

Falafel

Feldsalat-Perlgrauen-Risotto | Tomatensugo | Pesto | Marktsalat
16,00 €

Dessert

der süße Abschluss

Variationen von der Schokolade

Mousse | Schokoladenküchlein | Biscottieis
9,50 €

Allerlei aus der süßen Küche

lassen Sie sich überraschen
9,50 €

St. Kilian Shot

Kugel Biscottieis | 2cl St. Kilian Cream Dog
5,50 €

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

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