

## ***Aperitife***

Wir beginnen mit...

... etwas Besonderem

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

... den Klassikern

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

## **Vorspeisen**

köstliche Eröffnung

### **Flugentenbrust**

Wintersalat | Orange | Granatapfelkerne | Chillimayonnaise  
14,00 €

### **Calamaretti**

Salsiccia | Babytomaten | Pfeffer | Kräuterbrösel | Garnele  
14,50 €

### **Rote Beete Carpaccio**

Jakobsmuschel | Haselnuss | Kräutersalat | Sauerrahm  
15,00 €

### **Portion Salat vom saisonalen Markt**

5,00 €

## **Suppen**

### **Brühe vom Mastochsen mit Einlage**

6,50 €

### **Creemesüppchen von Kürbis und Ingwer**

7,50 €

## Unser Weinhofmenü in 3 Gängen

Heute etwas Besonderes?

### **Burratina**

Kürbis | Jakobsmuschel | Feldsalat | Brotchips 16,00 €

\*\*\*

### **Medaillon vom Reh**

Blumenkohlcreme | Steinpilze | Rosenkohl | Karotte 34,00 €

\*\*\*

### **Ragout vom herbstlichen Apfel**

Schmankerlcreme | Vanillesauerrahm | Pistazieneis 9,50 €

Menüpreis 52,00 €

Späteste Bestellung bis 13.15 h bzw. 20.15 h

\*\*\*

## unsere Weinhof Hauptgänge

unsere beliebten Klassiker und neue Kreationen

### **Ofenfrischer Kümmelbraten**

hausgemachte Semmelknödel | Bayerisch Kraut

15,00 €

### **Geschmortes Ochsenbäckchen**

Gemüsenest | Semmelknödel | eigene Soße

22,00 €

### **Ofenfrische Gänsebrust**

Apfelrotkraut | gebratene Semmelknödel | Apfelring | Preiselbeeren

26,00 €

### **Bratwürste vom heimischen Wildschwein**

Omas Wirsinggemüse | Kartoffel-Kürbis-Stampf | Rotweinzwiebeln

18,00 €

### **Brust von der Maispoularde aus dem Rohr**

Steinpilz-Perlgraupen-Risotto | Ofentomatensugo | Kartoffelchips

22,00 €

### **Rosa gebratener Kalbstafelspitz**

Schwarzwurzel-Kräuter-Salat | Kartoffel-Kürbis-Stampf | Wasabi-Mayonnaise

23,00 €

## **Lammrücken unter der Kräuterkruste**

Süßkartoffel-Wedges | Babytomatensalat | Kräuterjoghurt  
28,00 €

## **Zipfs Cordon Bleu**

Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse | Pommes Frites (1)  
18,00 €

## **Filet vom Zander**

Bandnudeln | Safransoße | Shrimps  
24,00 €

## **Kalbsrücken unter der Senfkruste**

Kartoffelstampf | gerösteter Blumenkohl | Rosenkohl  
26,00 €

## **Rumpsteak vom Black Angus**

Rosmarinkartoffeln | breite Bohnen | Kräuterbutter  
28,00 €

## **Gebackener Schafskäse**

Tomatennudeln | Oliven | Kräuter | Marktsalat  
17,00 €

## **Dessert**

der süße Abschluss

## **Variationen von der Schokolade**

Mousse | Schokoladenküchlein | Biscottieis 9,50 €

## **Geeister Kaiserschmarrn**

Zwetschgenröster 9,50 €

## **St. Kilian Shot**

Kugel Biscottieis | 2cl St. Kilian Cream Dog oder Kugel Schokoladeneis | 2cl St. Kilian Eierlikör  
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