

Speisekarte 19. bis 22. Januar 2023

Vorspeise:

Rinderkraftbrühe
mit Flädle, Leberklöschen und Kräutern 5,40€

*

Gegrillter Schafskäse mit Schinken und Paprika
an winterlichem Salat Nest 10,80 €

*

Hauptspeisen:

Gesottener Tafelspitz in Apfelmeerrettichsoße mit Bandnudeln
und Preiselbeeren 15,20 €

*

Rinderroulade in Rotweinsauce mit Klößen und Apfelrotkraut 18,80 €

*

Rinderbraten aus dem Rauch,
an Apfelrotkraut und Schupfnudeln 18,80 €

*

Walnuss-Schweineschnitzel
aus dem Butterschmalz an Rosmarin Pommes Frites 14,60 €

*

Gebratenes Lachsfilet auf winterlichem Gemüse,
Meerrettichschaum und Ofenkartoffeln 18,60 €

*

Rote Zipfel, Hausmacher Bratwürste
aus dem Rotweinsud, verfeinert mit Wurzelgemüse dazu Brot 10,40 €

*

Omas Fleischküchle auf Buttermöhren und Kräuterkartoffeln 11,80 €

*

Quinoa Chili Chees Burger
auf Knoblauch Ajoli, Spiegelei, Pilzen und Mozzarella
mit Rosmarin - Pommes 11,80 €

*

Dinkel Käsespätzle mit Allgäuer Käse, gebackenen Zwiebeln
und Beilagensalat 11,40 €

*

Schinkenbrett, Schinken aus dem Rauch, Kümmerle, Butter und Brot 9,50 €

Wagners drei Gänge Degustationsmenue

38,00 €

mit begleitenden Weinen jeweils 0,1L

1. Gang

Rinderkraftbrühe mit Flädle, Leberklöschen und Kräutern

der Wein dazu 2021er Weißer Burgunder Kabinett feinherb

2. Gang

Gebratenes Lachsfilet auf winterlichem Gemüse,
Meerrettichschaum und Petersilienkartoffeln

der Wein dazu 2020er Bacchus Kabinett trocken

3. Gang

Crème brûlée

der Wein dazu 2018er Kerner Spätlese halbtrocken

Darf es noch was Süßes sein?

Hausgemachte Schokowaffeln

An marinierten Zwetschgen

5,40 €

Crème brûlée von der Madagaskar Vanille

4,60 €

Eis vom Spargel- und Beerenhof Prichsenstadt

Je 150 ml Becher

-Vanille

-Haselnuss

-Schoko

-Erdbeersorbet

-Himbeersorbet

-Pistazie

-Zwetschge/Vanille

-gebrannte Mandel

4,80 €

Küchenzeiten: Donnerstag, Freitag und Samstag von 16:00 bis 20:00 Uhr
Sonntag 12:00 bis 20:00 Uhr