

## Speisekarte 01. bis 04. Dezember 2022

### Vorspeise:

Rahmsuppe von Kürbis und Ingwer	5,40€
*	
Petri Heil	11,80 €
3erlei vom Lachs an Feldsalat	

### Hauptspeisen:

Sauerbraten zwölf Stunden geschmort, in Rotwein-Lebkuchen-Sauce mit Klößen und Blaukraut	15,80 €
*	
Premiumcut vom Rind "Hanging Tender" mit Rosmarinkartoffeln, Kräuterbutter und Grillgemüse	29,40 €
ca 240g für eine Person	54,60 €
ca 500g für zwei Personen	
*	
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Heumilchkäse und Rauchschinken aus dem Butterschmalz an Rosmarin Pommes Frites	14,40 €
*	
Geschmorte Gänsebrust mit Klößen, an Maronensoße und Apfelrotkraut	23,80 €
*	
Hausmacher Bratwürste mit Weinsauerkraut, Estragon-Senf und Brot	10,20 €
*	
Omas Fleischkühle Auf gerahmten Kohlrabi und Kräuterkartoffeln	11,80 €
*	
Veggie Burger	11,40 €
Gegrilltes Gemüse, auf Knoblauch Ajoli, Spiegelei und Pilze	
Mit Rosmarin - Pommes	
*	
Eiernudeln mit herbstlichem Gemüse in Tomatensugo und Basilikumschaum	10,80
*	
Schinkenbrett, Schinken aus dem Rauch, Kümmerle, Butter und Brot	12,80 €
*	
Küchenchef Salat	
Blattsalat, Gurke, Karotte und Tomaten mit Balsamico-Honig-Dressing	9,80 €
plus -einem Garnelenspieß	14,60 €.
-scheiben vom Roastbeef	16,20 €

## Flammkuchen:

Flammkuchen mediterran mit Tomaten, Oliven und Rucola	9,70 €
*	
Flammkuchen klassisch mit Speck, Zwiebeln und Käse	9,50 €

## Wagners drei Gänge Degustationsmenü 39,00 €

mit begleitenden Weinen jeweils 0,1L

1. Gang  
Rahmsuppe von Kürbis und Ingwer  
der Wein dazu 2021er Weißer Burgunder Kabinett feinherb

2. Gang  
Geschmorte Gänsebrust mit Klößen  
an Maronensoße und Apfelrotkraut  
der Wein dazu Acolon Spätlese trocken

3. Gang  
Crème brûlée  
der Wein dazu 2018er Kerner Spätlese halbtrocken

### Darf es noch was Süßes sein?

Apfelkräpfle im Weinteig 6,80 €  
Geweckte Mirabellen und Vanilleeis

Crème brûlée 4,40 €

Eis vom Spargel- und Beerenhof Prichsenstadt 4,80 €  
Je 150 ml Becher

- Vanille
- Haselnuss
- Schoko
- Erdbeersorbet
- Himbeersorbet
- Pistazie