

GENUSSHANDWERKER - MENÜ „Muttertag & Pfingsten“



Von FR 10.5. bis SO 12.5. und von FR 17.5. bis MO 20.5.24
verwöhnen wir Sie mit unserem **MUTTERTAGS- und
PFINGSTMENÜ.**

(A la Carte ist in dieser Zeit nicht möglich)

MUTTERTAGS- und PFINGSTMENÜ

Leimenäckerhof **KALBSRÜCKEN a la PASTRAMI**

Bayrische Garnele, Salatherz, Bergkristallkäse, Johannisbeeren
oder

BACHKRESSE SUPPE

Gebratenes Salatherz, Ricotta & Johannisbeeren



EI BENEDICT & KALBSHERZBRIES

70 Minuten Ei, Bondorfer Spargel, Spinat, Brotcroûtons,
Nussbutterhollandaise

(OHNE Bries möglich)



DRY AGED ENTRECÔTE vom Metzger Glasstetter oder **WOLFSBARSCH**

Rübchen im Mai, Erbse, Pfifferlinge
oder

Gefüllte Flachter KARTOFFEL

Bondorfer Spargel, Grüne Soße, Erbse



RHABARBER & SAUERAMPER

Gelierter Rhabarber, Joghurt-Sauerampferreis, gebrannter Anis,
Müslicrumbler, Baiser

Menüpreis pro Person 85 Euro

(Mit Kalbsbries + 10 Euro / Suppe anstatt Kalbsrücken - 10 Euro / Kartoffel anstatt Fleisch/Fisch - 7 Euro)

Vorbehaltlich eventuell kleinen Veränderungen.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung telefonisch unter
07052/2367 oder per Email an [info@hirsch-
genusshandwerk.de](mailto:info@hirsch-genusshandwerk.de)

Ihr Genusshandwerker mit Team

Andreas Sondej

Hirsch Genusshandwerk & Brennscheune am Monbachtal
FR - MO von 17.30 Uhr bis 22.30 Uhr & SA zusätzlich von 12 bis 15 Uhr