

GENUSSHANDWERKER MENÜ – Wirtshausküche



Von Samstag, 4.1.25 bis Sonntag Mittag, 2.2.25 verwöhnen wir Sie mit unserem **Menü Wirtshausküche**. (A la Carte ist an diesen Tagen nicht möglich)

GÄNSEKRAFTBRÜHE

Grießklößchen, Flädle und Lauch

2022 SILVANER Freiraum | Weingut Rainer SAUER Franken 0.1l 8 Euro



SPINATKNÖDEL

Pecorinoschaum, Nussbutter, kleiner Beilagensalat

2023 WEISSWEINCUVÉE Ellyvée Go Star | Weingut HÄUSERMANN Diefenbach 0.1l 9 Euro



Geschmelzte WILDMAULTASCHE

auf Kartoffel-Endiviensalat

2022 PINOT MEUNIER | Weingut BISCHOFF Dietlingen 0.1l 6.50 Euro



SAUERBRATEN vom BUGFILET

mit unserem Gewürzrotkohl, Schupfnudeln, Apfel-Zwiebelkompott

ROTWEINCUVÉE N° 15 Reserve | Weingut MERKLE Wildspontan Ochsenbach 0.1l 9 Euro



SCHWARZWALDBECHER 2.0

Original Beans Schokoladen Eis, Kirschsorbet, Kirschen, unser Kirschwasser

Hausgemachter KIRSCHLIKÖR | 2cl 4.50 Euro

Für alle angemeldeten Vegetarier

FELDSALATSUPPE

Grießklößchen, Flädle und Lauch



SPINATKNÖDEL

Pecorinoschaum, Nussbutter, kleiner Beilagensalat



Geschmelzte GRÜNKERN-MAULTASCHE

auf Kartoffel-Endiviensalat



Unsere KRAUTSCHUPFNUDELN

mit Trauben & Croûtons



SCHWARZWALDBECHER 2.0

Original Beans Schokoladen Eis, Kirschsorbet, Kirschen, Kirschwasser

Menüpreis: 87 Euro | Weinbegleitung 37 Euro



Bitte beachten Sie, dass **GUTSCHEINE mit Ausstellungsjahr 2019** und **älter NICHT** mehr angenommen werden können. Vielen Dank für Ihr Verständnis!