

Menue

Vorspeisen/Suppen

Marinierte Rinderzunge mit Wurzelgemüse		12,00 €
<i>Flaschenpost (Weißweincuveè) 2016er, trocken vom Weingut Ungerer</i>	<i>0,1l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Wuide Hehna von Hoppebräu</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Schwarzer Johannisbeersaft von Voelkel #</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>

Salat vom Rinderherz (Sou vide gegart 65° Grad/24 Std) mit Steckrübe und Lauch		12,00 €
<i>Blaufränkischer Hubertus 2015er, trocken vom Weingut Lehner</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>„Tau“ IPA mit Bergminze von Kiesbye`s (Österreich)</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Holundersaft von Beutelsbacher #</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>

Suppe von Eßkastanien (Maronen)		8,00 €
<i>Gelber & Roter Traminer 2016er, trocken vom Weingut Umathum</i>	<i>0,1l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Wuide Hund von Hoppebräu</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Wasser von rotem Mohn aus eigener Herstellung #</i>	<i>0,15l</i>	<i>5,00 €</i>

Hauptgänge

Mangoldröllchen (Kartoffel-Mangold-Topfen-Füllung) auf Emmergemüseragout mit Kürbissauce		20,00 €
<i>Rosarium 2015er, trocken von der Cantina dei Monti</i>	<i>0,1l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Doldensommersud von Riedenburger Brauhaus #</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Wasser von der Zitronenmelisse aus eigener Herstellung</i>	<i>0,15l</i>	<i>5,00 €</i>

Schwertfischsteak auf Rucola-getrocknete Tomaten-Kartoffelstampf		20,00 €
<i>Scheurebe 2013er Ehl Stahl Zweimännerwein, trocken vom Winzerhof Stahl #</i>	<i>0,1l</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Doldensud India Pale Ale von Riedenburger Brauhaus</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Quitte von Unterregenchacher Quitte aus eigener Herstellung</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>

2erlei vom Ochsenchwanz (Praline und Ragout) auf Selleriepüree und Kürbis		20,00 €
<i>Brunelmo 2010er, trocken von der Cantina dei Monti #</i>	<i>0,1l</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Waldbier Wacholder 2016er Kiesbye`s (Österreich)</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Wasser von Waldmeister aus eigener Herstellung</i>	<i>0,15l</i>	<i>5,00 €</i>

Käse/Dessert

Hohenloher Käse vom Brett mit Chutney und selbstgebackenem Brot		12,00 €
<i>Wein von grünen Nüssen, nach Oscar Marti aus eigener Herstellung</i>	<i>0,05l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Eisbock „Josefine“ von der Klosterbrauerei Baumburg</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Karotten-Saft von Beutelsbacher #</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>

Halbgefrorenes von der Quitte mit Schokolade, Schlehe und Birne		10,00 €
<i>Oid`weiwa Summa 2014er vom Weingut Lehner</i>	<i>0,05l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Schwarzes Schaf vom Gusswerk (Salzburg)</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Zwetschgensaft aus eigener Herstellung #</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>

4-Gang Menue 44 € / 5-Gang Menue 52 € / 6-Gang Menue 60 € / 7-Gang Menue 68 € / 8-Gang Menue 76 €
Weinbegleitung 4-Gang 22 € / 5-Gang 28 € / 6-Gang 34 € / 7-Gang 42 € / 8-Gang 51 €
Bierbegleitung 4-Gang 20 € / 5-Gang 25 € / 6-Gang 30 € / 7-Gang 35 € / 8-Gang 40 €
alkoholfreie Getränkebegleitung 4-Gang 20 € / 5-Gang 25 € / 6-Gang 30 € / 7-Gang 35 € / 8-Gang 40 €
 # Begleitung „rotermohn“ 4-Gang 20 € / 5-Gang 25 € / 6-Gang 30 € / 7-Gang 38 € / 8-Gang 47 €