

Menue

Vorspeisen/Suppen

„Jagsttalwiese 1/2019“ (Wiesenkräutern/Pastinake/Bärlauch/Dinkelgrieß)		15,00 €
<i>Sehnsucht (Sauvignon Blanc) 2017er, trocken vom Weingut Ungerer</i>	0,1l	6,00 €
<i>Wuidsau von Hoppebräu (Amber Ale)</i>	0,1l	5,00 €
<i>Quittensaft aus eigener Herstellung #</i>	0,1l	5,00 €

Kalter Lambraten von den eigenen Lämmern mit Schnittlauch und Schafgarbe		15,00 €
<i>Rosè 2016er, trocken vom Bio-Weingut Hirth</i>	0,1l	6,00 €
<i>IPA – Haderner Bräu aus München</i>	0,1l	5,00 €
<i>Wasser von Holunderblüten aus eigener Herstellung #</i>	0,15l	5,00 €

Essenz von Garnelen aus Bayern mit Wurzelgemüse und Ravioli vom Steinbutt		15,00 €
<i>Zweigelt unfiltriert 2015er, trocken vom Weingut Schmelzer</i>	0,1l	6,00 €
<i>Baltic Gose von der Insel-Brauerei</i>	0,1l	5,00 €
<i>Holundersaft von Voelkel #</i>	0,1l	5,00 €

Hauptgänge

Topinambur ³ mit gebratenem Ziger, Dinkel, Gemüse, Vogelbeere und erste Kräuter von der Obstwiese		23,00 €
<i>Koreaa 2017er, trocken vom Bio-Weingut Judith Beck #</i>	0,1l	7,00 €
<i>Waldbier Wilde Kirsche 2017 von Kiesbye`s (Österreich)</i>	0,1l	5,00 €
<i>Saft von der Reneclode aus eigener Herstellung</i>	0,1l	5,00 €

Bäckchen vom Skrei gebraten mit Bärlauch-Kartoffelpüree und Ragout vom Ochschwanz		23,00 €
<i>Weißweincuvéè 2015er, trocken (Orangewein) vom Weingut Schmelzer</i>	0,1l	11,00 €
<i>UPA – Ulrich Pale Ale #</i>	0,1l	5,00 €
<i>Marillensaft von der Domäne Wachau</i>	0,1l	5,00 €

Allerlei vom Landgockel mit Mais ³ , Polenta, Vogelmiere und Haselnuss		23,00 €
<i>Saltatium virium 2011er Barrique Cuvéè NO.9, trocken vom Weingut Ungerer</i>	0,1l	11,00 €
<i>German Coast – Double IPA von der Insel-Brauerei #</i>	0,1l	5,00 €
<i>Zwetschgensaft aus eigener Herstellung</i>	0,1l	5,00 €

Dessert/Käse

Birne Helene		12,00 €
<i>Eiswein Christnacht 2003er, Weingut Lehner</i>	0,05l	9,00 €
<i>Eisbock „Josefine“ von der Klosterbrauerei Baumburg</i>	0,1l	5,00 €
<i>Birne-Bitter-Lemon #</i>	0,15l	5,00 €

Kuhkäse von der Käserei Schwarz aus Heimberg mit Chutney, grünem Nußwein und selbstgebackenem Brot		14,00 €
<i>Tagliavento 2010er, trocken von der Cantina dei Monti</i>	0,1l	9,00 €
<i>Fuchsteufelswuid von Hoppebräu (Obergäriges Starkbier)</i>	0,1l	5,00 €
<i>St. Laurent Traubensaft vom Bio-Weingut Lehner #</i>	0,1l	5,00 €

4-Gang Menue 54 € / 5-Gang Menue 64 € / 6-Gang Menue 72 € / 8-Gang Menue 80 €
Weinbegleitung 4-Gang 25 € / 5-Gang 34 € / 6-Gang 43 € / 8-Gang 65 €
Bierbegleitung 4-Gang 20 € / 5-Gang 25 € / 6-Gang 30 € / 8-Gang 40 €
alkoholfreie Getränkebegleitung 4-Gang 20 € / 5-Gang 25 € / 6-Gang 30 € / 8-Gang 40 €
 # Begleitung „**roter**mohn“ 4-Gang 20 € / 5-Gang 25 € / 6-Gang 30 € / 8-Gang 42 €