

Martini-Gans Essen

Menue

Gruß aus der Küche

Allerlei von der Martini-Gans – mariniertes Gemüse mit Frühlingsrolle, Praline von Herz und Magen und gebackener Leberknödel von der Gans

Essenz von der bayrischen Garnele mit Lachsklösschen
(4. Gang - Suppe)

Martini-Gans vom Brunnenhof aus Mäusdorf mit Grünkohl,
Maronen und Serviettenknödeln

Schokolade trifft Obstwiese

oder

Teller von Hohenloher Käse mit Chutney und selbstgebackenem Dinkelbrot

3-Gangmenue 65,00 Euro

4-Gangmenue mit Suppe oder 4-Gangmenue mit Dessert und Käse 75,00 Euro

5-Gangmenue 85,00 Euro

Getränkeempfehlung

Alkoholfreie Getränke

Saft von Unterregenbacher Quitte aus eigener Herstellung	0,11	7,00 Euro
Hagebutten-Apfelsaft aus eigener Herstellung	0,11	7,00 Euro

Biere

Waldbier Ausseer Mischwald 2023 von Kiesbye`s (Österreich)	0,151	8,00 Euro
Arctic Pale Ale von Brauerei Einstök (Island)	0,151	8,00 Euro

Weißwein

Flaschenpost (Weißweincuveè) 2022er, trocken vom Weingut Ungerer	0,11	10,00 Euro
--	------	------------

Orangewein

Sämling – Orange – 2017er, trocken vom Demeter-Weingut Schmelzer	0,11	14,00 Euro
--	------	------------

Rosèwein

Rosè 2022er, trocken vom Weingut Prieler	0,11	10,00 Euro
--	------	------------

Rotweine

Saltatium virium 2018er, trocken (Cuveè) vom Weingut Ungerer	0,11	11,00 Euro
Heideboden 2016er, trocken (Cuveè) vom Weingut Umathum	0,11	13,00 Euro
Syrah 2015er, trocken von der Demeter-Cantina dei Monti	0,11	12,00 Euro

Süßwein

Eiswein „Christnacht“ 2003er, vom Bio-Weingut Lehner	0,051	12,00 Euro
--	-------	------------