

# Menue

## Gruß aus der Küche

\*\*\*\*\*

*Marinierter Spargel und Kräuterseitlinge mit Wildkräuterblüten von der Obstwiese*

|  |              |                |
|--|--------------|----------------|
| <i>Gemischter Satz Kalkterrassen 2023er,<br/>trocken vom Bio-Weingut Prieler #</i> | <i>0,1l</i>  | <i>10,00 €</i> |
| <i>„Wuider Hund“ - Lager von der Brauerei Hoppebräu</i>                            | <i>0,15l</i> | <i>8,00 €</i>  |
| <i>Fliederlimonade aus eigener Herstellung</i>                                     | <i>0,15l</i> | <i>7,00 €</i>  |

\*\*\*\*\*

*Allerlei vom Demeter-Landgockel (Herz/Leber/Magen/Haut)  
aus Mäusdorf vom Brunnenhof auf der Obstwiese*

|  |              |                |
|--|--------------|----------------|
| <i>„Elfe und Erdgeist“ Rosè 2020er (Zweigelt und Kräuter aus dem Weingarten),<br/>trocken vom Demeter-Weingut Lehner</i> | <i>0,1l</i>  | <i>10,00 €</i> |
| <i>IPA von der Bio-Brauerei Finne</i>  | <i>0,15l</i> | <i>8,00 €</i>  |
| <i>Rhabarbertrunk von Voelkel #</i>  | <i>0,1l</i>  | <i>7,00 €</i>  |

\*\*\*\*\*

*Gebratener Stör mit Kichererbsen von der Obeg aus Zell,  
Giersch und Heidelbeersauce*

|   |              |                |
|---|--------------|----------------|
| <i>Chardonnay 2020er, trocken (Orange) vom Demeter-Weingut Lehner</i> | <i>0,1l</i>  | <i>12,00 €</i> |
| <i>„Ausseer Mischwald“ Waldbier von Kiesbye #</i>                     | <i>0,15l</i> | <i>8,00 €</i>  |
| <i>Birne-Bitter-Lemon</i>   | <i>0,15l</i> | <i>7,00 €</i>  |

\*\*\*\*\*

## Erfrischung

\*\*\*\*\*

*2erlei vom Lamm aus eigener Haltung mit Kohlrabi, Knoblauchrauke und Polenta*

|   |              |                |
|---|--------------|----------------|
| <i>M&amp;M Empfehlung aus dem Weinkeller #</i>      | <i>0,1l</i>  | <i>12,00 €</i> |
| <i>„Vogelwuid“ - IPA von der Brauerei Hoppebräu</i> | <i>0,15l</i> | <i>8,00 €</i>  |
| <i>Quittensaft aus eigener Herstellung</i>          | <i>0,1l</i>  | <i>7,00 €</i>  |

\*\*\*\*\*

*Erdbeertiramisu mit Rhabarberragout und Waldheidelbeersorbet*

|  |              |                |
|--|--------------|----------------|
| <i>Eiswein 2003er vom Bio-Weingut Lehner</i>               | <i>0,05l</i> | <i>13,00 €</i> |
| <i>„Mucki Hop“ - IPA von Bio-Brauerei Brauwerk Hamburg</i> | <i>0,15l</i> | <i>8,00 €</i>  |
| <i>Erdbeertrunk aus eigener Herstellung #</i>              | <i>0,1l</i>  | <i>7,00 €</i>  |

\*\*\*\*\*

*Hohenloher Käse vom Brett mit Chutney und selbstgebackenem Brot*

|  |              |                |
|--|--------------|----------------|
| <i>Blaufränkisch OGGAU 2020er, trocken vom Bio-Weingut Prieler</i> | <i>0,1l</i>  | <i>10,00 €</i> |
| <i>Artic Pale Ale von der Brauerei Einstök</i>                     | <i>0,15l</i> | <i>8,00 €</i>  |
| <i>Preiselbeer-Apfeltrunk aus eigener Herstellung #</i>            | <i>0,1l</i>  | <i>7,00 €</i>  |

\*\*\*\*\*

## Süße Spielerei

*4-Gang Menue 75 € / 5-Gang Menue 83€ / 6-Gang Menue 89 €*

*Weinbegleitung 4-Gang 42 € / 5-Gang 54 € / 6-Gang 67 €*

*Bierbegleitung 4-Gang 32 € / 5-Gang 40 € / 6-Gang 48 €*

*alkoholfreie Getränkebegleitung 4-Gang 28 € / 5-Gang 35 € / 6-Gang 42 €*

*# Begleitung „rotermohn“ 4-Gang 29 € / 5-Gang 39 € / 6-Gang 51 €*