

## Menue

### Gruß aus der Küche

\*\*\*\*\*

*Eingelegtes Gemüse aus dem Garten und aus Weckelweiler  
mit Blüten, Knospen, Heidelbeeren und Sonnenblumenkernen*

<i>Riesling Editon Q 2017er, trocken vom Weingut Ungerer #</i>	<i>0,1l</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Waldbier „Ausseer Mischwald“ von Kiesbye</i>	<i>0,15l</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Rosenwasser aus eigener Herstellung</i>	<i>0,15l</i>	<i>8,00 €</i>

\*\*\*\*\*

### *Suppe von Steinpilzen mit Maroni*

<i>Gelber &amp; Roter Traminer 2019er, trocken vom Weingut Umathum</i>	<i>0,1l</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Waldbier „Steyrtaler Schluchtwald“ von Kiesbye</i>	<i>0,15l</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Quittensaft aus eigener Herstellung #</i>	<i>0,1l</i>	<i>8,00 €</i>

\*\*\*\*\*

### *Lasagne von Ziger, Artischocke und Karotte mit Rote-Bete-Sauce*

<i>Orange (Solaris) 2023er, trocken vom Bio-Weingut Bodensatz (Naturwein)</i>	<i>0,1l</i>	<i>12,00 €</i>
<i>„East Coast“ - IPA – von der Insel-Brauerei #</i>	<i>0,15l</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Waldheidelbeer-Apfelsaft aus eigener Herstellung</i>	<i>0,1l</i>	<i>8,00 €</i>

\*\*\*\*\*

### Erfrischung

\*\*\*\*\*

### *Taler von Kichererbsen mit Gartengemüse, Giersch und Preiselbeersauce*

<i>Pinot Noir 2018er, trocken (Barrique) vom Weingut Ungerer</i>	<i>0,1l</i>	<i>12,00 €</i>
<i>„Übersee Hopfen“ – IPA – von der Insel-Brauerei</i>	<i>0,15l</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Preiselbeer-Apfelsaft aus eigener Herstellung #</i>	<i>0,1l</i>	<i>8,00 €</i>

\*\*\*\*\*

### Vordessert

\*\*\*\*\*

### *Topfenknödel auf Zwetschgenröster mit Apfel-Weißdorn-Eis*

<i>Trockenbeerauslese (Neuburger / Weißburgunder) 2018er vom Bio-Weingut Lehner</i>	<i>0,05l</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Hmmhbier (Fruchtbier) von Kiesbye</i>	<i>0,15l</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Bio-Sauerkirschsafft von Voelkel #</i>	<i>0,1l</i>	<i>8,00 €</i>

\*\*\*\*\*

### *Hohenloher Käse vom Brett mit Chutney und selbstgebackenem Brot*

<i>Cabernet Sauvignon 2015er, trocken vom Demeter-Weingut Schmelzer (Naturwein) #</i>	<i>0,1l</i>	<i>12,00 €</i>
<i>„Insel Kreide“ von der Insel-Brauerei</i>	<i>0,15l</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Erster Apfelsaft des Jahres 2025 aus eigener Herstellung</i>	<i>0,1l</i>	<i>8,00 €</i>

\*\*\*\*\*

### Süße Spielerei

4-Gang Menue 85 € / 5-Gang Menue 93 € / 6-Gang Menue 99 €

Weinbegleitung 4-Gang 44 € / 5-Gang 55 € / 6-Gang 66 €

„Neu“ Kleine Weinbegleitung (je 0,05l) 4-Gang 30 € / 5-Gang 37 € / 6-Gang 42 €

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 40 € / 6-Gang 51 €