

ZUR VORSPEISE:

Gänselieselsuppe	<u>KLEIN:</u> € 5,90	€ 7,50
klare Brühe von der Gans Graupen Gemüse		
kleine Kürbissuppe Kürbiskerne & -öl	<u>KLEIN:</u> € 6,00	€ 7,50
Winterblattsalat & gebratene Gänseleber		€ 12,90
Apfel Zwiebel Kürbiskernöl-Dressing		
Winterblattsalat & Bratkartoffelkürbis		€ 10,90
Shiitake Kürbiskernöl-Dressing		
bunter Winterblattsalat Kürbiskernöl-Dressing		€ 6,90

VOM BUBENHEIMER HOF | FAMILIE AX | KIRBERG

ofenfrischer Gänsebraten		€ 34,90
selbstgemachte Knödel Rotkraut Preiselbeerapfel Soße Füllung		

DIE WEINEMPFEHLUNG ZUR GANS:

2020er **Cabernet Mitos**

Weingut Martinspforte | Jörg Bayer | Eiselthum | PFALZ

Meiningers Rotweinpreis 90 Punkte - Einfach unglaublich gut!

12,5 %vol 0,1 l € 5,00 0,75 € 30,00

ZUM DESSERT:

Kugel Vanille-Madagaskar-Sahneis		€ 5,90
Gewürzäpfelchen Mandel-Kern-Knusper		
doppelter Espresso Kugel Karamell		€ 5,20
Kugel Pflaumen-Rotwein-Zimt-Sorbet		€ 1,80

Beilagen-Änderungen € 1,50 – Änderungen vorbehalten!



HAUPTGERICHTE:

VEGETARISCH

gebratene Spinatknödelscheiben € 16,90
Wintergemüse | Odenwälder Kräuterziegenkäse

AUS HEIMISCHER JAGD

Wildgeschnetzeltes vom Wildschweinrücken € 26,90
selbstgemachte Spätzle | Shiitakepilze | Preiselbeerapfel

VOM SCHWÄBISCH HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN

Kochkäs-Schnitzel (paniert) € 16,90
Bratkartoffeln | Odenwälder Kochkäse
CA.180 GR. ROHGEWICHT:

VOM HOHENLOHER JUNGBULLEN

Rumpsteak € 25,90
Bratkartoffeln | Kräuterbutter
CA.250 GR. ROHGEWICHT:

BEILAGEN:

Portion gebratene Zwiebeln € 2,00
Portion gebratene Shiitakepilze € 5,90
Portion Wintergemüse € 5,90
Portion Bratkartoffeln € 4,50
Portion Rotkraut (nicht vegetarisch) € 4,50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE: (bis 12 Jahre)

kleines Schweineschnitzel | Bratkartoffeln € 8,90
Spinatknödelscheiben | Gemüse | Spiegelei € 6,90
selbstgemachte Spätzle | Soße € 4,50

VESPER:

Paar Pfefferbeisser | Bauernbrot € 4,50
Butterbrezel € 2,90

Beilagen-Änderungen € 1,50