

## Aperitif

Winzersekt | Brut | 0,1l 7,50

Zeit Geist | Secco mit Likör von Kirsche, Apfelblüte, Stachelbeere 0,2l 7,50

Glühweinspritz | Secco | Glühweinreduktion | Soda 0,2l 7,50

~~~~~

Gin Tonic **alkoholfrei** | Tanqueray Gin 0,0% 0,2l 7,50

Martini **alkoholfrei** weiß oder rot | Eis | Zitrone 0,1l 5,50

## Abendkarte

Selbstgemachtes Entenschmalz

mit Äpfel, Zwiebeln dazu Schwarzbrot 6,90

~~~~~

In Sherry eingelegte Birne mit Walnuss-Gorgonzola überbacken

dazu Minirösti und rohem Schinken 12,50

~~~~~

Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl aus der Steiermark 7,20

~~~~~

Portion Waller „blau“

nach dem Originalrezept der Stachelwirte im Wurzelsud gegart

dazu gibt's Sahnemeerrettich und Salzkartoffeln 28,80

~~~~~

Geschmorte Kalbsbäckchen

an Maronenpüree und Speckrosenkohl 28,50

~~~~~

Ofenfrische Ente

(so lange der Vorrat reicht)

mit Kartoffelklößen und Blaukraut **oder** Rahmwirsing

viertel Ente 19,90 | halbe Ente 27,90

~~~~~

Süße Überraschung von der Waldbeere 7,50

## Weinempfehlung

### 2022 Silvaner Alte Reben

Weingut Schmachtenberger | Franken | Trocken

Reif und gelbfruchtig. Kräftig und Gehaltvoll. Eine kurze Maischestandzeit erhöht die Fülle und

sorgt für mehr Druck am Gaumen. 0,1 - 3,80 | 0,25 - 7,50

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Kennzeichnung der Allergene & Zusatzstoffe finden Sie auf einer separaten Karte. Fragen Sie bei uns nach.