

zum Vaas

ZUM WOHL, ZU TISCH, ZUR NACHT SEIT 1864

DONNERSTAG, 7. DEZEMBER 2017

Aperitif

Champagne Brut Premier, Louis Roederer, Reims	0,1 l	11,50
2013 Pinot Sekt Brut, Weingut Münzberg, Landau Godramstein	0,1 l	6,50
Träublein Alkoholfrei, Sektkellerei Schloss Vaux, Eville	0,1 l	3,50

Weinempfehlung

2016 Tizenhat Gemischter Satz, Weingut Wachter Wisler	0,25 l	8,50
2015 Primonero (Primitivo, Negromaro), Lively, Salento	0,25 l	8,50

Bierempfehlung

Zwickl (unfiltriertes Helles) vom Fass, Brauerei Maxlrain	0,5 l	3,30
---	-------	------



zur Vorspeise

Geräucherter Schottischer Lachs mit Feldsalat und Limettenmayonnaise	12,50
Rosa Kalbstafelspitz mit Gemüsevinaigrette und Meerrettich	12,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Blattsalaten und Kürbiskernen	9,50
Speckknödelsuppe	5,50
Maronensuppe	6,50



zum Hauptgang

Filet vom Eismeersaibling mit Zuckerschoten und Stampfkartoffeln	20,50
Geschmorte Ochsenbacke mit Gemüse und Spätzle	19,50
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites und kleinem Salat	16,50
Kalbsherz vom Grill mit Röstkartoffeln und kleinem Salat	14,50
Backhendl von der Poltinger Maishuhnbrust in der Kürbiskernpanade mit Kartoffel-Endiviensalat	13,50
Rahmschwammerl mit Semmelknödel und kleinem Salat	12,50



zum Nachtisch

Topfenknödel mit Nougatfüllung, Gewürzkirschen und Haselnußeis	9,50
Creme brûlée von der Valrhona Schokolade mit Sorbet	9,50
Hausgemachte Eissorten	1,90
Verschiedene Hartkäse von Jamei Laibspeis, Kempten	11,50

Preise in Euro