

# zum Vaas

ZUM WOHL, ZU TISCH, ZUR NACHT SEIT 1864

MITTWOCH, 18. JULI 2018

## Aperitif

Rose Extra Burt, Weingut Reinhold & Cornelia Schneider	0,1 l	6,50
Champagner Brut Premier, Louis Roederer, Reims	0,1 l	11,50
Hugo "zum Vaas"		6,00
Alkoholfreier Apfel-Quitten Secco, Obstkellerei van Nahmen	0,1 l	3,50

## Weinempfehlung

2017 Terlaner (Pinot Blanc, Chardonnay, Sauvignon Blanc), Kellerei Terlan	0,25 l	9,50
2017 Flower Power Toscana Rosato IGT, Simione Castelli	0,25 l	8,50

## Bierempfehlung

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



## zur Vorspeise

Gebratenen Rotgarnele mit Salat „Niçoise“	15,50
Tomaten-Brot Salat und Büffelmozzarella	11,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Blattsalaten und Kürbiskernen	9,50
Pfannkuchensuppe	4,50
Karotten-Currysuppe	6,50



## zum Hauptgang

Filet vom Adlerfisch mit Gartenzucchini und Tomaten Cous Cous	23,50
Ganzer Bachsaibling mit neuen Kartoffeln und kleinem Salat	19,50
Rosa gebratene Entenbrust mit Pfifferlingen und Parmesangnocchi	21,50
Kalbfleischpflanzerl mit Röstkartoffeln und kleinem Salat	11,50
Backhendl von der Maishuhnbrust mit Kartoffel-Gurkensalat und Zitronenmayonnaise	13,50
Spinatnockerl mit brauner Butter, Allgäuer Bergkäse und kl. Salat	12,50



## zum Nachtisch

Süße Grießnockerl in Mohnschmelze mit Aprikosen und Haselnußeis	9,50
Passionsfrucht Creme brûlée mit Beeren und Sorbet	9,50
Hausgemachtes Eis	1,90
Hartkäse vom Jamei Laibspeis, Kempten Allgäu	12,50

Preise in Euro