



...die Weiberwirtschaft

Handwerk für's Mundwerk

Januar 2019

Alpenländisches & Seelenfutter

„... vornewech, zwischenei oder einfach so“

„Knobi-Brot“

mit Knoblauch-Kräuter-Käsebutter überbacken 4,00

„Butter & Brot“

hausgemachte Aprikosen-Tomatenbutter und zweierlei Brot 4,00

Hausgemachtes Griebenschmalz – gewürzt –

mit Zwiebeli und Petersilie, dazu zweierlei Brot 4,50

Salate

„... der Salat des Monats“

mit hausgemachten Waldbeeren-Dressing und
gebratenen Streifen von der gekochten Rinderbrust,

Tomätli und Zwiebeli, dazu zweierlei Brot

15,50

„Salat Nr. 1“ mit hausgemachtem Waldbeeren-Dressing,

gebratenen Gemüsemaultaschen, Tomätli und Zwiebeli, dazu zweierlei Brot 13,50

„Salat Nr. 2“ mit hausgemachtem Waldbeeren-Dressing,

gebratenen Champignons, Speckwürfel, Tomätli und Zwiebeli, dazu zweierlei Brot 13,00

„Salat Nr. 3“ mit hausgemachtem Waldbeeren-Dressing,

zwölf halbe, gebratene Garnelen, Tomätli und Zwiebeli, dazu zweierlei Brot 16,50

Die Allergenkennzeichnung finden Sie in einer separaten Karte – bitte verlangen Sie diese.



...die
Weiberwirtschaft
Handwerk für's Mundwerk

Januar 2019

Alpenländisches & Seelenfutter

Suppen & Vorspeise

Süßkartoffel-Meerrettichsuppe mit Buttercroutons	5,00
Fränkische Zwiebelcremesuppe mit Brotbröckeli und Käseraspel	5,00

Hausgemachte Wild-Terrine

- mit Walnüssen, Kürbiskernen und dunkler Schokolade verfeinert -
dazu hausgemachter Bieraufstrich, e weng Salat und zweierlei Brot
9,50

Hausgemachte Quiche

- die wird im Gläsle zubereitet und serviert -

Kleiner Salat mit einer Quiche ...

- Ziegenkäse mit Lauch und Apfel	8,00
- Spinat mit Feta	8,00
- „Lorraine“ mit Speck und Lauch	8,00
- Speck-Backpflaume mit Camembert	8,00

„Winter-Mix“

Süßkartoffel-Meerrettichsuppe mit Buttercroutons,
Winterliches Rahmgemüse mit Vegi-Küchle,
e weng Salat und zweierlei Brot

12,50



...die
Weiberwirtschaft
Handwerk für's Mundwerk

Januar 2019

Alpenländisches & Seelenfutter

„Alm-Pfännle“

Zwei hausgemachte Fleischküchle auf Spätzle
mit Rahmgemüse und Käse überbacken

13,50

Käs' Spätzle
mit Zwiebeli, Bergkäs'
und Salat
11,50

Speck-Käs' Spätzle
mit Speck, Zwiebeli,
Bergkäs' und Salat
12,50

Steinpilz in Rahm
auf Tagliatelle

16,00

Tagliatelle mit 12 halben Garnelen,
Zwiebeli und Tomätli in Olivenöl angeschwenkt

14,50

„Tiroler G'röstl“

Bratkartoffeln, Rot- und Weißgelegter, Zwiebeli,
dazu ein Spiegelei und Essiggurke

12,00

... dazu empfehlen wir:

Kleiner Salat mit unserem Hausdressing

3,50



...die
Weiberwirtschaft
Handwerk für's Mundwerk

Januar 2019

Alpenländisches & Seelenfutter

„Krenfleisch“ – gekochte Rinderbrust mit Semmelbrösel-Bandnudeln, herzhafter Meerrettichsoße und Preiselbeeren	12,50
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln	11,50
Hähnchenbrustfilet auf Spaghetti mit gebratenen Tomatenscheiben und Käsesoße	13,50
Rahmgeschnetzeltes „Züricher Art“ vom Kalb mit Champignons auf Kartoffelrösti	16,50
Bayerischer Schweinsbraten mit Kartoffelknödel, Soß' und Rahmgemüse	12,50
Gemischter Fischteller auf Sahnekraut mit Weintrauben, dazu angeschwenkte Kartoffeln	15,50

... dazu empfehlen wir:

Kleiner Salat mit unserem Hausdressing 3,50

... und weil's soooo lecker ist – das Monats-Dessert:

„Kaiserschmarrn“

mit Rum-Rosinen, Vanilleeis und Apfelmus

6,80