



...die Weiberwirtschaft

Handwerk für's Mundwerk

März 2019 – Köstlich Fernöstlich

... aus dem WOK und auch anderes

„... vornewech, zwischenei oder einfach so“

„Knobi-Brot“ mit Knoblauch-Kräuter-Käsebutter überbacken	4,00
„Butter & Brot“ hausgemachte Curry-Ingwerbutter mit Brot	4,00

Hausgemachte Quiche

- die wird im Gläsle zubereitet und serviert -

Kleiner Salat mit einer Quiche ...

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

„Asia-Mix“

Ragout von Gemüsemautache, Tomätli & Sprossen – herzhaft gewürzt
Knoblauch-Kokossuppe mit Krabbenchips
Asiatischer Glasnudelsalat und zweierlei Brot

12,50



...die Weberwirtschaft

Handwerk für's Mundwerk

März 2019 – Köstlich Fernöstlich ... aus dem WOK und auch anderes

Suppen

Knoblauch-Kokossuppe mit Krabbenchips	5,00
Kürbis-Orangensuppe mit Buttercroutons	5,00

Salate

„... der Salat des Monats“

mit unserem Hausdressing, dazu asiatisch gewürzte
angeschwenkte Maultaschen, Tomätli und Zwiebeli,
zweierlei Brot

13,50

„Salat Nr. 1“

mit Apfel-Currydressing und gebratenen Austernpilzen,
Zwiebeli und Tomätli mit süß-saurer Chilisoße angeschwenkt, dazu zweierlei Brot

14,00

„Salat Nr. 2“

mit Apfel-Currydressing und Hähnchenbruststreifen,
Zwiebeli und Tomätli mit süß-saurer Chilisoße angeschwenkt, dazu zweierlei Brot

14,50

„Salat Nr. 3“

mit Apfel-Currydressing und 12 halben Garnelen,
Zwiebeli und Tomätli mit süß-saurer Chilisoße angeschwenkt, dazu zweierlei Brot

16,50



...die
Weiberwirtschaft
Handwerk für's Mundwerk

März 2019 – Köstlich Fernöstlich

... aus dem WOK und auch anderes

„Pfännle“

Zwei hausgemachte Fleischküchle auf Spätzle mit
Pilzrahmsauce und Käse überbacken

13,50

Currygeschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit exotischen Früchten und Basmatireis	14,00
Medaillons von der Rinderhüfte mit Austernpilzen und Weinbrandsoße auf Bandnudeln	17,50
Zwiebelrostbraten von der Rinderhüfte – medium gebraten – mit Zwiebelsoße und Schwenkkartoffeln	16,50
Zanderfilet mit Grüner-Senf-Currysoße auf Bandnudeln	15,50

... dazu empfehlen wir:

Kleiner Salat mit Hausdressing 4,00



... die
Weiberwirtschaft
Handwerk für's Mundwerk

März 2019 – Köstlich Fernöstlich

Leckeres aus dem Wok:

- vielerlei frisches Gemüse -

... so bereiten wir ihn zu:

„Sweet Peanut“
Süß-Sauer mit Erdnuss

„Scharf“
Chili-Knoblauchsoße

„Herzhaft“
Kokos-Grüner Curry

... dazu empfehlen wir:

- „nix“ – Vegetarisch	12,00
- Hähnchenbruststreifen	14,50
- Schweinefleischstreifen	15,00
- ¼ Ente	16,50
- 12 halbe Garnelen	17,00

... als Beilage:

Basmati-Reis oder Reisbandnudeln

Herzhafte hausgemachte Fleischbällchen

mit „grünem“ Gemüse in Kokos-Currysoße
und Basmatireis

16,50

Guten Appetit!

맛있게 드세요