



...die Weiberwirtschaft

Handwerk für's Mundwerk

April 2018 - Frühlingserwachen

„... vornewech, zwischenei oder einfach so“

„Knobi-Brot“

mit Knoblauch-Kräuter-Käsebutter überbacken 3,80

„Butter & Brot“

- hausgemachte Bärlauch-Butter mit zweierlei Brot 3,80

- hausgemachte Blüten-Butter mit zweierlei Brot 3,80

Salate

„... der Salat des Monats“

mit unserem Hausdressing und gebratenen Spargelstückli,
sechs halben Garnelen, Tomätli und Zwiebeli, dazu zweierlei Brot

17,00

„Salat Nr. 1“ mit hausgemachtem Erdbeer-Rhabarber-Dressing,

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

„Salat Nr. 2“ mit hausgemachtem Erdbeer-Rhabarber-Dressing,

gebratenen Spargelstückli, Tomätli und Zwiebeli, dazu zweierlei Brot 14,50

„Salat Nr. 3“ mit hausgemachtem Erdbeer-Rhabarber-Dressing,

Hähnchenbruststreifen und gebratene Spargelstückli,

Tomätli und Zwiebeli, dazu zweierlei Brot 15,00



...die Weiberwirtschaft

Handwerk für's Mundwerk

April 2018 – Frühlingserwachen

Vorspeise & Suppe

Hausgemachte Wild-Terrine

-von Hirsch & Wildschwein mit Walnüssen, Kürbiskernen und dunkler Schokolade verfeinert -
dazu hausgemachter Bieraufstrich, e weng Salat und zweierlei Brot

9,50

Kalbs-Carpaccio

mit Balsamicomarinade auf buntem Salat und Grana Padano, dazu zweierlei Brot

11,50

Spargelcremesuppe

mit Kräutercroutons

4,80

Mostsuppe

mit Zimtcroutons

4,80

Hausgemachte Quiche

- die wird im Gläsle zubereitet und serviert -

Kleiner Salat mit einer Quiche ...

- Schinken mit Halloumi 7,80
- Speck-Backpflaume mit Camembert 7,80
- Spinat mit Feta 7,80
- Ziegenkäse-Lauch mit Apfel 7,80

„Frühlings-Mix“

Spargelcremesuppe mit Kräutercroutons,
ein Gläsle Sahnekartoffeli mit Spargel und Karotten,
e weng Salat mit hausgemachte Vegi-Küchle

12,50

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



...die Weiberwirtschaft

Handwerk für's Mundwerk

April 2018 - Frühlingserwachen

„s'Türmle“

Hausgemachte Rinder-Fleischküchle,
Kartoffelrösti und Tomatenscheiben,
Spargelstückli und Portweinsöble

15,50

Kalbshackbraten

- hausgemacht -
mit Bandnudeln und
Austernpilzrahmsoupe

16,50

Frühlingspasta

- unsere Nudeln sind ohne Ei, Spirelli aus Dinkelmehl und Tagliatelle aus Weizengrieß -

Spirelli „Frutti di Mare“

mit Krake und Garnelen, Spargelstückli,
Tomätli und Zwiebeli in Olivenöl und Pesto angeschwenkt

16,50

Tagliatelle al Salmone

Bandnudeln mit Lachswürfeln in Lachs-Sahnesoupe

16,50

... dazu empfehlen wir:

Kleiner Salat mit unserem Hausdressing

3,80



...die
Weiberwirtschaft
Handwerk für's Mundwerk

April 2018 - Frühlingserwachen

Hähnchenbrustfilet auf Bandnudeln mit Spargelstückli und Zitronensoße	15,50
Rinderhüftsteak - 200g Rohgewicht, medium gebraten - mit angeschwenkten Kartoffeln, zweierlei Butter und gebratenen Spargelstückli	19,50
Schweinerückensteak auf Bandnudeln mit Weinbrandsoße und Spargelstückli	15,50
Gemischter Fischteller - Rotbarbe, roter Knurrhahn und Zander - mit Spargelstückli und Zitronensoße auf Bandnudeln	16,00

Lammkotelettes

- rosa gebraten -
auf Kartoffelrösti, dazu Bärlauchbutter
und Spargelstückli
18,50

Lammhüfte

mit Senf-Kräuterkruste,
Lammsauce und
Kartoffelrösti
18,50

... dazu empfehlen wir:

Kleiner Salat mit unserem Hausdressing 3,50