



...die Weiberwirtschaft

Handwerk für's Mundwerk

April 2019 - Frühlingserwachen

„... vornewech, zwischenei oder einfach so“

„Knobi-Brot“

mit Knoblauch-Kräuter-Käsebutter überbacken 4,00

„Butter & Brot“

- hausgemachte Bärlauch-Butter mit zweierlei Brot 4,00

- hausgemachte Curry-Ingwer-Butter mit zweierlei Brot 4,00

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 13,50

„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 2019 – Frühlingserwachen

Vorspeise & Suppe

Rinder-Carpaccio

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

11,50

Spargelcremesuppe

mit Kräutercroutons

5,00

Spinat-Bärlauchsuppe

mit Buttercroutons

5,00

Hausgemachte Quiche

- die wird im Gläsle zubereitet und serviert -

Kleiner Salat mit einer Quiche ...

- Speck-Backpflaume mit Camembert 8,00

- Spinat mit Feta 8,00

- Ziegenkäse-Lauch mit Apfel 8,00

„Frühlings-Mix“

Spargelcremesuppe mit Kräutercroutons,
Dinkelspirelli mit Pilz-Rahmsoß,
e weng Salat mit hausgemachten Vegi-Küchle
und zweierlei Brot

12,50



...die Weiberwirtschaft

Handwerk für's Mundwerk

April 2019 - Frühlingserwachen

„s'Türmle“

Hausgemachte Rinderburger,
Kartoffelrösti und Tomatenscheiben,
Spargelstückli und Portweinsöble

15,50

„s'Pfännle“

Zwei hausgemachte Fleischküchli
auf Spätzle mit Pilzrahmsöbe
und Käse überbacken

13,50

Frühlingspasta

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

Spirelli „Frutti di Mare“

mit Oktopus und Garnelen, Spargelstückli,
Tomätli und Zwiebeli mit Tomatensoße

18,50

Tagliatelle al Salmone

Bandnudeln mit Lachswürfeln und Spargelstückli in Lachs-Sahnesöbe

16,50

... dazu empfehlen wir:

Kleiner Salat mit unserem Hausdressing

4,00



...die
Weiberwirtschaft
Handwerk für's Mundwerk

April 2019 - 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
Gekochter Kalbstafelspitz mit Semmelbrösel-Bandnudeln und Apfel- Meerrettichsoße	14,50
Lammkotelettes - rosa gebraten – auf Kartoffelrösti, dazu Bärlauchbutter und Spargelstückli	18,50
Filet vom weißen Heilbutt mit Spargelstückli und Zitronensoße auf Bandnudeln	19,50

... dazu empfehlen wir:

Kleiner Salat mit unserem Hausdressing 4,00