



# ...die Weberwirtschaft

Handwerk für's Mundwerk

## Juní 2019 – Sommer!

### „... vornewech, zwischenei oder einfach so“

#### „Knobi-Brot“

mit Knoblauch-Kräuter-Käsebutter überbacken 4,00

#### „Butter & Brot“

hausgemachte Tomate-Aprikosen-Butter mit zweierlei Brot 4,00

#### Hausgemachtes Griebenschmalz – gewürzt –

mit Zwiebeli und Petersilie, dazu zweierlei Brot 4,50

## 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 Melone-Basilikum-Dressing,

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

#### „Salat Nr. 2“ mit hausgemachtem Melone-Basilikum-Dressing,

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

#### „Salat Nr. 3“ mit hausgemachtem Melone-Basilikum-Dressing,

Hähnchenbruststreifen und gebratene Spargelstückli,

Tomätli und Zwiebeli, dazu zweierlei Brot 15,00

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



# ...die Weiberwirtschaft

Handwerk für's Mundwerk

## Juní 2019 ~ Sommer!

### Vorspeise & Suppe

#### Hausgemachte Wild-Terrine

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

10,50

#### Spargelcremesuppe

mit Kräutercroutons

5,00

#### Kartoffel-Paprikasuppe

mit Buttercroutons

5,00

### Hausgemachte Quiche

- die wird im Gläsle zubereitet und serviert -

#### Kleiner Salat mit einer Quiche ...

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

### „Sommer-Mix“

Kartoffel-Paprikasuppe mit Croutons,  
e weng Salat mit hausgemachten Vegi-Küchle  
e Gläsle Gemüse-Tomatenreis und zweierlei Brot

12,50

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



# ...die Weiberwirtschaft

Handwerk für's Mundwerk

## Juní 2019 ~ Sommer!

### „Vegi-Türmle“

Hausgemachte Vegi-Bratlinge,  
Tomatenscheiben, Spargelstückli  
und Portweinsöble  
13,50

### Käs' Spätzle

mit Zwiebeli, Bergkäse  
und einem kleinen Salat  
11,50

## Sommerspasta

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

### Spirelli „a la Chef“

mit Garnelen, Lachswürfel und Spargelstückli,  
Tomätli und Zwiebeli in Olivenöl und Rucolapesto angeschwenkt 15,50

### Tagliatelle mit hausgemachten Hechtklößchen (vom Mainhecht) in Wein-Safransoße

- normale Portion „zum sattwerden“ 17,50  
- kleine Portion „zum probieren“ 11,50

... dazu empfehlen wir:

**Kleiner Salat** mit unserem Hausdressing 4,00



# ...die Weiberwirtschaft

Handwerk für's Mundwerk

## Juní 2019 – Sommer!

### „Pfännle“

Zwei hausgemachte Fleischküchle auf Spätzle  
mit Champignonrahmsöße und Käse überbacken

13,50

**Involtini** – Roulade vom Schweinerücken  
gefüllt mit Spargel, Zwiebeln und Grana Padano  
auf Bandnudeln mit Weinbrandsoße

15,50

### Schweinerückensteak

mit Zwiebel-Dunkelbiersöße und Spätzle

14,00

**Hähnchenbrustfilet** mit Spargelgemüse  
und angeschwenkten Kartoffeln

15,50

**Rinderhüftsteak** – 200g Rohgewicht, medium gebraten –  
auf Bandnudeln mit grüner Senfsoße und gebratenen Spargelstückli

18,50

### Gemischter Fischteller

mit Spargelstückli und Orangen-Grappasöße auf Bandnudeln

17,50

... dazu empfehlen wir:

**Kleiner Salat** mit unserem Hausdressing

4,00