



...die
Weiberwirtschaft
Handwerk für's Mundwerk

Herbst- und Winterzeit ~ November 2018

„... vornewech, zwischenei oder einfach so“

„Knobi-Brot“ mit Knoblauch-Kräuter-Käsebutterm überbacken	4,00
„Butter & Brot“ hausgemachte Cranberry-Walnussbutter und zweierlei Brot	4,00
Hausgemachtes Griebenschmalz mit zweierlei Brot	4,50

Salate

„... der Salat des Monats“

mit hausgemachtem Sauerkirschdressing,
gebratenen Rindfleischstreifen und Champignons,
Tomätli und Zwiebeli, dazu zweierlei Brot

15,50

„Salat Nr. 1“ mit hausgemachtem Sauerkirschdressing, g'schnibbelte Gemüsemaultaschen, Tomätli und Zwiebeli, dazu zweierlei Brot	13,00
„Salat Nr. 2“ mit hausgemachtem Sauerkirschdressing, gebratene Hähnchenbruststreifen, Tomätli und Zwiebeli, dazu zweierlei Brot	14,00
„Salat Nr. 3“ mit hausgemachtem Sauerkirschdressing, angeschwenkten Champignons, Tomätli und Zwiebeli, dazu zweierlei Brot	13,00



...die
Weiberwirtschaft
Handwerk für's Mundwerk

Herbst- und Winterzeit ~ November 2018

Suppen & Vorspeise

Kürbis-Orangensuppe mit Buttercroutons 5,00

Fränkische Mostsuppe mit Zimtcroustons 5,00

Hausgemachte

Hirsch-Leberpastete

mit „e weng“ Salat, hausgemachtem Bieraufstrich 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

Quiche des Monats:

Kleiner Salat mit unserem Hausdressing
und eine Quiche Schinken-Halloumi

7,00



...die
Weiberwirtschaft
Handwerk für's Mundwerk

Herbst- und Winterzeit – November 2018

„Lenden-Pfännle“

Medaillons vom Schweinelendchen
auf Spätzle mit Pilzrahmsöß'
und Käse überbacken

15,50

Semmelterrinen mit Steinpilz' in Rahm

16,00

„Spirelli al Gorgonzola“

Dinkelspirelli mit Gorgonzolasoße, Walnüssen und Tomätli

12,00

Filet vom Weißen Heilbutt – gebraten –

mit Limonensoße auf Bandnudeln

19,50

... dazu empfehlen wir:

Kleiner Salat mit unserem Hausdressing

4,00

„November-Mix“

Kürbis-Orangensuppe mit Buttercroutons,
Dinkel-Spirelli mit Pilzrahmsöß',
e weng Salat mit hausgemachten Vegi-Küchle
und zweierlei Brot

12,50



...die
Weiberwirtschaft
Handwerk für's Mundwerk

Herbst- und Winterzeit ~ November 2018

Wildpfännle „Jennerwein“

Hirsch- und Wildschwein-Medaillon
und hausgemachtes Wildfleischküchle,
auf Spätzle mit Wild-Waldpilzsoße

15,50

Wildgulasch - hausgemacht -

auf Bandnudeln, dazu Preiselbeeren

16,50

½ Ente - ohne Knochen -

mit zwei Kartoffelklöß' und Wirsinggemüse

18,50

Hirsch-Medaillons - aus der Keule, rosa gebraten -

mit hausgemachten Gemüse-Kartoffelküchli und Hirsch-Schokoladensoße

21,50

Rinderhüftsteak - 200g Rohgewicht, medium gebraten -

mit hausgemachter Kräuterbutter und Kartoffelrösti

17,50

Hähnchenbrustfilet

auf Bandnudeln mit Limonensoße

13,50

Schweinerückensteak

mit Zwiebel-Dunkelbiersoße und Kartoffelrösti

14,00

... dazu empfehlen wir:

Kleiner Salat mit unserem Hausdressing 4,00