



...die
Weiberwirtschaft
Handwerk für's Mundwerk

Herbst- und Winterzeit ~ Dezember 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 unserem Hausdressing,
gebratenen Rindfleischstreifen und Champignons,
Tomätli und Zwiebeli, dazu zweierlei Brot

15,50

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



...die
Weiberwirtschaft
Handwerk für's Mundwerk

Herbst- und Winterzeit ~ Dezember 2018

Suppen & Vorspeise

Maronen-Süßkartoffel-Suppe 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

- Schinken-Halloumi 8,00

„November-Mix“

Maronen-Süßkartoffel-Suppe mit Buttercroutons,

Pilztortellini mit Rahmsoufflé,

e weng Salat mit hausgemachten Vegi-Küchle

und zweierlei Brot

12,50



...die
Weiberwirtschaft
Handwerk für's Mundwerk

Herbst- und Winterzeit ~ Dezember 2018

„Lenden-Pfännle“

Medaillons vom Schweinelendchen
auf Spätzle mit Pilzrahmsöß'
und Käse überbacken

15,50

Semmelterrine 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

21,50

... der Große aus der Tiefe:

Den natürlichen Lebensraum des Weißen Heilbutts bilden die kalten, klaren und tiefen Gewässer der Nordmeere. Unser Weißer Heilbutt aus Aquakultur kommt aus den kühlen Wassern der tiefen Fjorde im Südwesten Norwegens.

Das Fleisch des Weißen Heilbutts schmeckt aromatisch und würzig. Die praktisch grätenfreien Filets sind von fester Struktur. Seinen ungewöhnlichen Namen hat er aufgrund seiner weißen Unterseite.



...die
Weiberwirtschaft
Handwerk für's Mundwerk

Herbst- und Winterzeit ~ Dezember 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