



## **Unser Menü „to Go“**

Flusskrebsschwänze und mariniertes Kürbis „süß sauer“  
mit Rucola und Chicorée

\*\*\*

Maishähnchenbrust auf Steinpilzrisotto  
und Gemüse

\*\*\*

Schokoladenschnitte mit Ragout von Zwergorangen  
**Euro 29 €**

## **Wein Pakete To go:**

**Frankenpaket 3 Flaschen Total: 45 €**

**2015 „FASS 3“ Weißwein-Cuvée**

Weingut Alte Grafschaft

**2018 Weißburgunder „aus dem Paradies“ 0,75 l 13 €**

Weingut Maier & Schmidt / Ulsenheim Bochsbeutel

**2018 Spätburgunder Tradition 0,75 l 22 €**

Weingut Rudolf Fürst

**Drei-Länder-Weinpaket Total: 39 €**

**2019 Grüner Veltliner „Na als Dann“ trocken“ 0,75 l 9 €**

Weingut Ferdinand Mayr

**2016 Vinas del Vero Crianza 0,75 l 11 €**

Tempranillo & Cabernet Sauvignon Trauben

**2014 INAMA 0,75 l 21 €**

Carmenere Più Rosso IGT Veneto

**Schön Sie auf unserer Homepage begrüßen zu dürfen!**



## **Speisenkarte „to go“**

**Abholzeiten Donnerstag bis Sonntag 17 – 20 Uhr**

**Samstag & Sonntag auch 11- 14 Uhr**

**Telefonische Vorbestellung unter 09371 – 2663**

### **Suppen:**

Kürbissuppe mit Einlage	Euro	5,00
Cocos-Currysuppe mit gebackener Garnele		7,00
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Einlage	"	6,00

### **Vorspeisen, kleine Gerichte & Vegetarisch**

Ravioli mit Steinpilzen, grünem Spargel, Blattspinat und Parmesan	„	16,00
Jakobsmuschel und Riesengarnele gebraten auf Risotto mit buntem Gemüse und Kürbis	„	16,00
Carpaccio vom Rinderfilet mit Limonenvinaigrette und Parmesan	„	12,50
Nudeln mit Steinpilzen in Kräuterrahm Parmesan und Ruccola	„	16,00

### **Salate**

Bunte Salatplatte der Saison mit Hausdressing	„	9,00
wahlweise mit		
-Lendenspitzen und Champignons in Kräuterrahm	„	13,80
-Zanderfilets in Bierteig gebacken & Curry Dip	„	13,80
-gebratenen Riesengarnelen	„	18,00

Zu Vorspeisen und Salaten geben wir frisches Baguette dazu

## Fleischgerichte

Rehkeule geschmort in Wacholderrahmsoße   Waldpilzen Preiselbeeren dazu Kartoffelknödel, Rotkohl	Euro	18,50
Ochsenbacke in Rotwein geschmort auf Rahmgemüse und Kartoffeln	„	18,50
Medaillons vom Schweinelendchen mit frischen Champignons in Rahmsoße dazu Spätzle und Salat	„	17,50
Cordon bleu vom Schweinerücken paniert dazu Pommes frites und Salat	„	17,50
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren dazu Bratkartoffel und Salat	"	19,00
Steak vom argentinischen Angus Roastbeef (250gr.) Pfeffersoße   hausgemachte Kartoffelkroquetten   Salat	"	23,00
½ Ente mit Apfel und Maronen dazu Kartoffelknödel und Rosenkohl	„	22,00
Portion Gans mit Füllung, Maronen und Bratapfel Rotkohl und Kartoffelknödel	„	25,00

## Fischgerichte

Seeteufelmedaillons gebraten auf Nudeln und buntem Gemüse in Safransoße	„	25,00
Zanderfilet kross gebraten auf Currykarotten dazu Kartoffelpüree	"	18,00

## Dessert:

Lauwarme Pflaumengrütze mit Zimt Bayrisch Kren	„	7,00
Tiramisu im Glas	„	7,00