


Tageskarte im Kerzenstüble

am Donnerstag den 22.02.18

Aperitif Empfehlung:

3,50€

„Hugo“, Winzersekt mit Limone, Minze und Holunder 0,1Ltr. 

3,50€

Erdbeer-Secco mit Eis & Limone

Unser Mittagsmenü:

Waldpilzcappucino

Kassler vom Grill mit Speckbohnen & Rösti-Talern

9,90€

(inkl. einem Wasser oder Saftschorle 0,2 Ltr.)

7,90€

Weißer Bratwürste vom Grill mit Kartoffelsalat

8,50€

Saure Kutteln in 401er Lembergersauce mit Bratkartoffeln 

8,50€

Hausgemachte Maultaschen mit Schinkenstreifen in Schnittlauchsauce

9,50€

Schwäbische Bio-Linsen aus Weil im Schönbuch 

mit Saiten, Bauch und hausgemachten Spätzle

9,50€

Hühnerfrikassee vom Freiland-Huhn mit Alb-Champignons
in Weißweinsauce und Basmatireis

11,50€

Geschmorte Rinderroulade mit feinem Kartoffelpüree

16,50€

Australisches „Black Aberdeen“ Rinderhüftsteak 250gr. vom Grill
mit Cognac-Pfeffersauce und Rösti-Talern

24,50€

Medaillon vom Bayrischen Hirschrücken
auf feinem Speckwirsing, hausgemachten Spätzle & Portweinjus

Aus Neptuns Reich...

11,50€

Geräuchertes Forellenfilet auf Blattspinat & Sc. Hollandaise überbacken
dazu Kartoffeln

22,50€

Kross gebratenes Zanderfilet auf Honigkraut und Kartoffelkrapfen

24,50€

Skrei-Filet in Limonenbutter gebraten
auf feinem Speckwirsing, Schmortomaten und Petersilienkartoffeln
(der Skrei ist ein Winterkabeljau von den Lofoten)

Weinempfehlung...

„Weißburgunder“ trocken 2016

0,1 Ltr.

0,2 Ltr.

3,00€

6,00€

Weingut Wolf, Pfalz

„Wolfsrudel“ Rosè-Cuveé

3,00€

6,00€

Weingut Wolf, Birkweiler, Pfalz

„Vulca“ Merlot 2008 I.G.T.

4,00€

7,50€

Weingut Villa Loggio, Cortona/Toscana

„Blauer Burgunder“ DOC trocken 2014

7,50€

Weingut Rametz, Meran / Südtirol

Frisch vom Fass...

„Ulrichsbier“, aus dem Steinkrug

0,5 Ltr.

3,60€

Zum Probieren...

0,3 Ltr.

2,50€

Bierspezialität von Uli Zimmermann, Berg-Brauerei, Ehingen-Berg

