

Tageskarte im Kerzenstüble

am Mittwoch, den 18.10.2017

Aperitif Empfehlung:

- 3,50€ „Hugo“, Winzersekt mit Limone, Minze und Holunder 0,1Ltr.
3,50€ Erdbeer-Secco auf Eis 0,1Ltr.
6,50€ Schwarzwald Cider „Birne“ oder „Träuble“ 0,25 Ltr.


Unser Mittagsmenü:

Grießklößlesuppe

Schweinenacken vom Grill mit fr. Blumenkohl & Kartoffeln
9,90€




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

- 7,80€ Grobe Bratwürste mit Pommes Frites
7,80€ Tiroler Gröstl mit Spiegelei
8,50€ Hackbraten „Jäger Art“, mit Pommes Frites
9,50€ Ung. Rindersaftgulasch mit Teigwaren
16,50€ „Osso Buco“ Geschmorte Kalbshaxenscheiben mit Wurzelgemüse
in kräftiger Rotweinjus und Rosmarinkartoffeln 
18,50€ Hirschedelgulasch mit frischen, sautierten Pilzen,
hausgemachten Semmelknödeln und Preiselbeeren

- | | |
|--------|--|
| 17,00€ | ½ deutsche Bauernente frisch aus dem Ofen
mit hausgemachtem Apfelblaukraut und Knödel |
| 15,00€ | ¼ Ente als kleine Portion |
| 19,50€ | Barbarie Entenbrust rosa gebraten
auf feinem Speckwirsing und Kartoffelkrappen |

Aus Neptuns Reich...

- 17,00€ Fangfrische Forelle vom Forellenhof Rössle in Honau
mit Blattspinat und Schwenkkartoffeln 
18,00€ Lachsforellenfilet in Limonenbutter gebraten auf Kartoffel-Lauchgemüse
24,50€ Kabeljaufilet auf feinem Speckwirsing
mit marinierten Tomaten und Lardo, dazu Petersilienkartoffeln

Weinempfehlung...

- | | 0,1 Ltr. | 0,2 Ltr. |
|---|----------|----------|
| „Bianco“ Cuveé 2016, trocken
Weingut Endrizzi, S.Michele, Südtirol | 3,30 | 6,50€ |
| „Weißburgunder“ trocken 2016
Weingut Wolf, Pfalz | 3,00€ | 6,00€ |
| „Wolfsrudel“ Rosè-Cuveé
Weingut Wolf, Birkweiler, Pfalz | 3,00€ | 6,00€ |
| „Blauer Burgunder“ DOC trocken 2014
Weingut Rametz, Meran / Südtirol | | 8,50€ |

Frisch vom Fass...

- „Herbstgold“ aus dem Steinkrug 0,5 Ltr. 3,60€
Zum Probieren... 0,3 Ltr. 2,50€
Bierspezialität der Berg-Brauerei Ulrich Zimmermann, Ehingen-Berg