

# *Valentin trifft Hering*



## *Vorspiel*

**Hering gezupft**  
Apfel/Rote Rübe/Sellerie  
8

## *Gepfänkel*

**Apfel\_Sellerie\_Suppe**  
Erdgemüse/Apfelchip  
7



## *Hauptakt*



**Skrei\_Sous\_vide\_gegart**  
Petersilienwurzel/Haselnuss  
20

oder

**Schweinsbackerl\_gemschmort**  
Schmorgemüse/Schwarzwurzel  
16



## *Süßes Finale*



**Schoko\_Brownie**  
Vanillie/Himbeere  
8

3 Gänge  
mit Backerl € 29  
mit Skrei € 33



4  
Gänge  
mit Backerl 35  
mit Skrei 39

# *Fine Dinning Menü oder a` la Carte*

## **Forelle\_mariniert**

Kürbis/Rote Rübe (F)

8

## **Topinambur\_Cremesuppe**

Süßkartoffel/Granatapfel (A,G,C)

7

## **Pochiertes\_Ei**

Spinat/Nussbutter\_Püree (C,G,H,)

14

## **Zander Filet**

Petersilienwurzel/Haselnuss (D,G,H)

19

## **Schweinsbackerl\_geschmort**

Schmorgemüse/Schwarzwurzel (G,L,F,O)

16

## **Schokoladen\_Brownie**

Himbeere/Vanille/Erdnüsse(A,C,E,G)

8

**3 Gänge:** mit Zander 32

mit Schweinsbackerl 29

**4 Gänge:** mit Zander 38

mit Schweinsbackerl 35

**6 Gänge:** 61



Pro Person verrechnen wir 2,3 Euro für das Gedeck

# Menü Witwe Bolte

**RIND\_ Suppe/** Frittaten oder Leberknödel

PFIFF \_ Bier

\*\*\*\*\*

**WIENER\_ Schnitzel** vom Schwein/ Erdäpfelsalat

Welschriesling Gabriel

\*\*\*\*\*

**MARILLEN \_** Palatschinke

Beerenauslese Krois

**Oder.....**

**MARINIERTER\_ Tafelspitz/** Orange/ Chicorée

Pfiff \_ Bier

\*\*\*\*\*

**SCHWEINS \_ Braten/** Kraut/ Semmelknödel

Welschriesling Gabriel

\*\*\*\*\*

**KAISERSCHMARRN/** Zwetschenröster

Beerenauslese Krois

Menü: 17

Getränke: 11



# Klassiker

Euro

GEDECK \_ Brot/Salzbutterm/Grammeln(A,F,G,M,P)

2,3

## Kalt....

MARINIERTER \_ Tafelspitz/ Orangenfilets/ Chicorée (L, M)

7.5

Beef \_ Tatar/ Dotter(A, C, G, D )

15

## Flüssig....

RIND \_ Suppe/ Gemüse/ Leberknödel o. Frittaten ((A, G, C, L)

5/4.5

## Warm....

SCHWEINS \_ Schnitzel/ Erdäpfelsalat (A, C, L)

14

GULASCH (A, P)

10/14

KALBS \_ Leber/ Apfel-Zwiebelcreme/ Braterdäpfel (A, G, L,)

14/16

SCHWEINS \_ Braten/ Kraut/ Semmelknödel (A, C, G, M,)

14

BACK \_ Hendl/ Brust und Keule/ Rote Rübensalat (A, C)

14

RIND \_ Tafelspitz/ Apfelkren/ Schnittlauchsauce/ Cremespinat (A, C, L, G, O)

15/18

WIENER \_ Schnitzel vom Kalb/ Blattsalat (A, C, O)

16/19

ZWIEBEL \_ Rostbraten/ Braterdäpfel (A, L, O)

19

## Süß....

PALATSCHINKE \_ Marillenmarmelade (A, C, G, O, )

3.9/5.5

APFELSTRUDEL \_ Vanilleeis/ Schlagobers (A, C, G, E, H, O)

6

KAISERSCHMARRN \_ Zwetschenröster (A, C, G)

8

Buchteln /Vanillesoße (A, C, G)

7

## Ausklang....

KÄSE \_ Klein (G, O)

10

Groß (G, O)

12

Allergene:

A Glutenhaltiges Getreide/ B Krebstiere/ C Eier/ D Fisch/ E Erdnuss/ F Soja/ G Milch Laktose/

H Schalenfrüchte/ L Sellerie/ M Senf/ N Sesam/ O Sulfite/ P Lupinen/ R Weichtiere