

zum Vaas

ZUM WOHL, ZU TISCH, ZUR NACHT SEIT 1864

DONNERSTAG, 12. SEPTEMBER 2019

Aperitif

Riesling Brut, Gut Hermannsberg, Oberhausen	0,1 l	6,50
Rose Extra Brut, Weingut Schneider, Endingen	0,1 l	6,50
Hugo "zum Vaas"		6,50
Roter Trauben Secco Alkoholfrei, Sektkellerei Raumland	0,1 l	3,50

Weinempfehlung

2016 Falanghina , Feudi San Gregorio, Kampanien	0,25 l	8,50
2018 Rose trocken, Weingut Nauerth-Gnägy, Schweigen	0,25 l	8,50

Bierempfehlung

Zwickl (unfiltriertes Helles) vom Fass, Schlossbrauerei Maxrain	0,5 l	3,50
---	-------	------



zur Vorspeise

Gebeizter Schottischer Lachs mit Salat Niçoise	13,50
Kalbskopfsalat mit Tomaten aus unserem Garten	13,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Blattsalaten und gerösteten Kürbiskernen	9,50
Pfannkuchensuppe	4,50
Suppe von unseren Tomaten	6,50



zum Hauptgang

Filet von der Seeforelle mit Petersilienkartoffeln und kleinem Salat	22,50
Rinderfilet mit Muskatkürbis und Kürbis-Kartoffelstampf	27,50
Hirschragout mit Gemüse und Spätzle	17,50
Kalbfleischpflanzerl mit Röstkartoffeln und kleinem Salat	12,50
Backhendl von der Poltinger Maishuhnbrust mit Kartoffel-Gurkensalat	15,50
Spinatnockerl mit brauner Butter, Parmesan und kleinem Salat	13,50



zum Nachtisch

Topfenknödel mit Zwetschgenröster und Mohnreis	9,50
Panna Cotta mit Wildheidelbeerkompott und Birnensorbet	9,50
Hausgemachtes Eis	2,00
Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann aus Erlangen	13,50

Preise in Euro