

# zum Vaas

ZUM WOHL, ZU TISCH, ZUR NACHT SEIT 1864

SONNTAG, 5. FEBRUAR 2023

## Aperitif

Cuvee No. 20 Brut , Weingut Schneider, Endingen	0,1 l	7,50
2018 Riesling Brut Detonation bubbles, Immrich-Batterieberg	0,1 l	7,50
Prickelnder Boskoop Apfel alkoholfrei, Duttenhofer	0,1 l	4,50
Weinempfehlung		
2021 Gelber Muskateller trocken, Weingut Rebholz	0,25 l	9,50
2017 Vinho Tinto (Touriga-Nacional), Quinta do Escudial	0,25 l	9,50
Bierempfehlung		
Zwickl (unfiltriertes Helles) vom Fass, Schlossbrauerei Maxrain	0,5 l	3,70



## zur Vorspeise

Pulposalat mit Schmorpaprika, Staudensellerie und Oliven	17,50
Hausgebeizter Label Rouge Lachs mit Fenchelsalat und Estragon-Zitronendip	17,50
Geräucherte Gänsebrust mit Apfelvinaigrette und Haselnüssen	16,50
Gratiniertes Ziegenkäse mit Blattsalaten und Kürbiskernen	11,50
Kaiserschöberlsuppe	6,50
Kerbelwurzelsuppe	7,50



## zum Hauptgang

Ganze Forelle von der Wagemühle mit Petersilienkartoffeln und kleinem Salat	24,50
Hirschrücken mit Schwarzwurzel und Kartoffelkrapfen	36,50
Geschmorte Lammhaxe mit Bohnen und Stampfkartoffeln	28,50
Rinderroulade mit Topfenspätzle und kleinem Salat	24,50
Brust vom franz. Freilandhuhn mit Wirsingfleckerl, Maronen und Schupfnudeln	25,50
Kräuternockerl mit brauner Butter, Parmesan und kleinem Salat	16,50



## zum Nachtisch

Bayrisch Creme mit Wildheidelbeerkompott und Eis von Piemonteser Haselnüssen	13,50
Parfait vom Kürbiskernkrokant mit Blutorangen und Tonkabohnencreme	13,50
Hausgemachte Eis	2,50

**2003 Riesling Auslese Wehlener Sonnenuhr, J.J. Prüm, 0,1 l 11,50**