

MITTAGS IM WEINHAUS NEUNER

Genießen Sie einzelne Gerichte
oder stellen Sie sich Ihr Menü aus diesen Gerichten selbst zusammen

2 – Gänge (Hauptgericht + Vorspeise oder Dessert) **18.00 €**

3 – Gänge (Hauptgericht + Vorspeise + Dessert) **23.00 €**

VORSPEISEN

„**Gazpacho**“ – Geeiste Spanische Gemüsesuppe mit Croutons und Pesto 6.50

Blattsalate der Saison mit Balsamicodressing,
gebratenen Pilzen und gerösteten Kerndl 6.50

Rucolasalat mit Coppa Capocollo,
gebröselten Ziegenkäse und Tomatenvinaigrette 6.50

„**Vitello tonnato**“ **Scheiben vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz**
mit Thunfischsauce, roten Zwiebeln , Kapern und Salat 6.50

Lauwarme geräucherte Forelle
mit Romanasalatherzen , Apfelvinaigrette , Pinienkernen und Meerrettich 6.50

Honigmelone mit feinem Serranoschinken
mit Orangenvinaigrette und feinen Salaten 6.50

Sülze von der gesottenen Ochsenbacke
mit Schnittlauch-Meerrettichsauce und Salat 6.50

HAUPTGERICHTE

Scheiben vom gesottenen Charolais Tafelspitz
mit frischem Meerrettich, Rahmspinat, Schnittlauchsauce und Röstkartoffeln 15.00

Orecchiette mit frischen Pfifferlingen,
Tomaten, Kräuter, Parmesan und Salat 15.00

Geschmorte Ochsenbacke mit Portweinsauce
Rahmwirsing und Schupfnudeln 15.00

Geschnetzelte Kalbsleber mit Balsamico-Zwiebelsauce
Blattspinat und Kartoffelpüree 15.00

Rib-Eye-Steak rosa gebraten
mit Cognac-Pfeffersauce, Speckbohnen und Kartoffelgratin 15.00

Filet vom Kabeljau
mit Venusmuschel-Gemüsebutter und Risolée kartoffeln 15.00

NACHSPEISEN

Weisses Schokoladenmousse
mit eingelegten Aprikosen 6.50

Karamellisierter Rhabarberstrudel
mit Vanilleschaum und Kaffeeeis 6.50

VORSPEISEN UND SUPPEN

€

| | |
|--|-------|
| Blattsalate der Saison mit gebratenen frischen Pfifferlingen Speck, Zwiebel und Tomatenvinaigrette | 12.50 |
| Riesengarnelen mit Rosmarin gebraten mit marinierten Artischocken, Tomatenvinaigrette und Salatbouquet | 17.50 |
| Gebratene Gänsestopfleber mit Spargel-Pfifferlingssalat und Trüffelvinaigrette | 18.50 |
| Carpaccio vom Rinderfilet mit Pesto Trüffelvinaigrette, Parmesan und Salatbouquet | 16.50 |
| Thunfischcarpaccio mit Wasabi-Yuzuvinaigrette, Avocado und Salatbouquet | 16.50 |
| Paprikarahmsuppe mit Garnelen und Croutons | 8.00 |

FISCHGERICHTE

| | |
|---|-------|
| Filet vom Steinbutt auf Artischocken-Kartoffelgröstl und tomatisierter Champagnersauce | 24.00 |
| Edelfische, Jacobsmuscheln und Riesengarnele auf Blattspinat mit Krustentiersauce überbacken und Reis | 24.00 |

HAUPTGERICHTE

| | |
|---|-------|
| Knusprige Bayrische Bauernente mit Blaukraut, Apfel-Preiselbeerragout und Steinpilz-Serviettenknödel | 18.50 |
| Wiener Schnitzel“ vom Kalb in Butter gebraten mit Röstkartoffeln und Salatteller | 18.50 |
| Medaillons vom Hirschkalbsfilet mit Wacholdersauce Preiselbeeren, Speckwirsing, Pfifferlingen und Topfenspätzle | 24.00 |
| Rinderfilet rosa gebraten mit einer Pfifferlingskruste auf Blattspinat, Rotweinsauce und Schupfnudeln | 24.00 |

NACHSPEISEN

| | |
|---|----------------|
| Ausgesuchte Käse mit Äpfel und Kriecherlgelee und Grissini | 8.00 |
| Hausgemachte Sorbets (Cassis, Fragolino, rote Johannisbeere, Zitrone, Passionsfrucht) | pro Kugel 2.00 |
| Crème Brûlée von der Tahiti Vanille mit Ananasragout und Kokosnußeis | 8.00 |
| Geeister Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Rumsahne | 8.00 |