

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

Spargelcremesuppe mit eigener Einlage und Croutons 6.50

Blattsalate der Saison mit Balsamicodressing
gebratenen Pilzen und gerösteten Kerndl 6.50

„Vitello Tonato“ von der Pute
mit Thunfischsauce, roten Zwiebeln , Kapern und Salat 6.50

Eingelegter Ziegenkäse mit Rucolasalat
Tomatenvinaigrette und Pesto 6.50

Weißes Spargelmousse mit Lachstatar,
Kräutersauce und feinen Salaten 6.50

Lauwarmes Kalbskopfcarpaccio
mit Meerrettich-Schnittlauchsauc und Feldsalat 6.50

Geflügelleberparfait mit schwarzen Nüssen
Preiselbeervinaigrette und Salatbouquet 6.50

HAUPTGERICHTE

Feines Ragout von Kalb und Tomaten
mit Penne Regate , Pesto mit Parmesan und Salat 15.00

Rindersaftgulasch vom Angusochsen
mit Gemüse-Kräutertagliatelle 15.00

Scheiben vom Charolais Tafelspitz mit frischem Meerrettich
auf Rahmspinat mit Schnittlauchsauc und Röstkartoffeln 15.00

Schweinerücken mit einer Bärlauchkruste
auf Ratatouille, Parmesansauc und Kartoffelgnocchi 15.00

Zander auf der Haut gebraten
mit Spinat-Nudelrolle, Tomaten und Champagnersauc 15.00

Filet vom Königsseesaibling mit Balsamicosauc,
gebratenem Blumenkohl und Biokartoffeln 15.00

NACHSPEISEN

Warmer Rhabarberschlupfer
mit Rumsahne und Nußeis 6.50

Panna Cotta von Zitronengras
mit Ananasragout und Vanilleeis 6.5

VORSPEISEN UND SUPPEN

€

Feldsalat mit Kartoffeldressing gerösteten Speck und Buttercroutons	9.50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Pesto Trüffelvinaigrette, Parmesan und Salatbouquet	16.50
Gänsestopfleberterrine mit weißen Portweingelee Trüffelvinaigrette und Feldsalat	16.50
Eingelegter Deutscher Stangenspargel mit feinem Serranoschinken , Kräuter-Eivinaigrette und Salat	14.50
Gebratene Jacobsmuscheln mit mediterraner Gemüseterrine, Safransauce und Salat	16.50
Tafelspitzessenz mit Pfannkuchenstreifen , Schnittlauch und Gemüse	8.00

Frischer Deutscher Stangenspargel aus Schrobenhausen mit Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder flüssiger Butter	17.00
dazu servieren wir Ihnen :	
-roher und gekochter Schinken	6.50
-kleines Wiener Schnitzel	10.50
-kleines Rinderfilet	15.50

FISCHGERICHTE

Dorade Royale auf Artischocken-Tomatenragout mit Basilikumsauce und Kartoffelgnocchi	24.00
Edelfische , Jacobsmuschel und Riesengarnele auf Blattspinat mit Krebsauce überbacken und Reis	24.00

HAUPTGERICHTE

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb in Butter gebraten mit Röstkartoffeln und Salatteller	18.50
Bayrische Ochsenlende mit Senf und Zwiebeln gebraten auf grünen Bohnen , Rotweinsauce und Kartoffelgratin	23.00
Hirschfilet rosa gebraten mit Wacholderrahmsauce Wirsing , gebratenen Pilzen , Preiselbeeren und Schupfnudeln	24.00

NACHSPEISEN

Ausgesuchte Käse mit Apfel und Feigensenf und Grissini	8.00
Hausgemachte Sorbets (Cassis , Hagebutte , Basilikum , Zitrone)	pro Kugel 2.00
Mascarponeeisknödel mit Zwetschgenröster und Vanilleschaum	8.00
Crème Brûlée von der Tahiti-Vanille mit Kirschragout und Walnußeis	8.00