



...die
Weiberwirtschaft
Handwerk für's Mundwerk

Weihnachtszeit - Dezember 2017

„... vornewech, zwischenei oder einfach so“

„Knobi-Brot“

mit Knoblauch-Kräuter-Käsebutter überbacken 3,50

„Butter & Brot“

hausgemachte Walnuss-Cranberry-Butter und zweierlei Brot 3,80

Hausgemachtes Griebenschmalz – gewürzt –

mit Zwiebeli und Petersilie, dazu zweierlei Brot 3,80

Salate

„... der Salat des Monats“

hausgemachtem Brombeer-Heidelbeerdressing,

gebratenen Champignons und Speckbrösel,

Tomätli und Zwiebeli, dazu zweierlei Brot

15,50

„Salat Nr. 1“ mit unserem Hausdressing,

g'schnibbelte Gemüsemaultaschen, Tomätli und Zwiebeli, dazu zweierlei Brot 13,00

„Salat Nr. 2“ mit unserem Hausdressing,

gebratene Hähnchenbruststreifen, Tomätli und Zwiebeli, dazu zweierlei Brot 13,50

„Salat Nr. 3“ mit unserem Hausdressing,

gebratenen Rindfleischstreifen, Tomätli und Zwiebeli, dazu zweierlei Brot 15,00

Die Allergenkennzeichnung finden Sie in einer separaten Karte – bitte verlangen Sie diese.



...die
Weiberwirtschaft
Handwerk für's Mundwerk

Weihnachtszeit - Dezember 2017

Suppen & Vorspeise

Kürbis-Orangensuppe mit Currycroutons 4,50

Maronen-Süßkartoffel-Suppe mit Buttercroutons 4,50

Hausgemachte

Hirsch-Leberpastete

mit „e weng“ Salat, hausgemachter Bieraufstrich mit Cranberry und Zwiebeln,
dazu zweierlei Brot

9,50

Hausgemachte Quiche

- die wird im Gläsle zubereitet und serviert -

Kleiner Salat mit einer Quiche ...

- Schinken mit Halloumi 7,00
- Speck-Backpflaume mit Camembert 7,00
- Spinat mit Feta 7,00

„Dezember-Mix“

Maronen-Süßkartoffelsuppe mit Buttercroutons,
hausgemachte Vegiküchle mit Waldpilzen in Rahm,
ein Gläschen Nudel-Gemüse-Frittata und zweierlei Brot

11,50



...die
Weiberwirtschaft
Handwerk für's Mundwerk

Weihnachtszeit - Dezember 2017

„Lenden-Pfännle“

Medaillons vom Schweinelendchen auf Spätzle
mit Waldpilzrahmsoufflé und Käse überbacken

15,50

Steinpilz-Käse-Ravioli mit Rahmsoufflé

13,50

„Spirelli & Garnelen“

Dinkelspirelli mit 12 halben Garnelen, Zwiebeln und Tomaten in Rahmsoufflé

16,00

Gebrautes Zanderfilet mit Senfsoufflé auf Bandnudeln

14,50

Wildpfännle „Jennerwein“

Hirsch- und Wildschwein-Medaillons,
ein hausgemachtes Wildfleischküchle,
auf Spätzle mit Wild-Waldpilzsoße

15,50

... dazu empfehlen wir:

Kleiner Salat mit unserem Hausdressing

3,50

Kleiner Feldsalat mit Brombeer-Heidelbeerdressing

4,00



...die
Weiberwirtschaft
Handwerk für's Mundwerk

Weihnachtszeit - Dezember 2017

Hirsch-Gulasch

- hausgemacht -
auf Bandnudeln, dazu Preiselbeeren
16,50

½ Ente - ohne Knochen -

mit zwei Kartoffelklöß' und Apfel-Blaukraut 18,50

Hirsch-Medaillons - rosa gebraten -

mit gebratenen Kartoffel-Schupfnudeln und Hirsch-Schokoladensoße 19,50

Argentinisches Rumpsteak - mit Fettrand, ca. 250g Rohgewicht, medium gebraten -

mit hausgemachter Kräuterbutter und angeschwenkte Kartoffelspalten 17,50

Hähnchenbrustfilet

auf Dinkelspirelli mit Zitronen-Kräutersoße 13,50

Geschnetzeltes vom Schweinerücken

auf Bandnudeln und Steinpilzrahmssoße 17,00

„s' Böfflamott“

... ein Braten, ähnlich dem Sauerbraten
mit leckerer Soße, gebratener Semmel-Brotterrine und hausgemachtem Apfelmus
15,50