

# WEIHNACHTS MENÜ

## GÄNSESTOPFLEBER

gebraten auf Feigen-Cassis-Jelly, geschmorte Wachtelkeule  
mit Wintersalat in Rauchdressing

\* \* \*

## GAMBA & SAIBLINGSFILET

in Fassbutter gebraten auf jungem  
Kraut in Rahm mit pommes-lafittes

\* \* \*

## KALBSRÜCKEN

saftig gebraten auf Rotkraut mit pfefferkaramellisierten  
Walnüssen, Quitten Chutney dazu Kartoffelpüree

\* \* \*

## SCHOKOLADENSINFONIE

mit Maronen – Preiselbeere-Krem Eis  
und Birnen in Rotwein und Karamell

62 €



Weissburgunder

*Spass am Genuss der Aromen ?*  
Erleben und genießen Sie das Spiel der Aromen,  
gleichzeitig zwei Weine zu Ihrem Gericht.

Probieren Sie es einfach aus,  
wir beraten Sie gerne.  
für Ihre persönliche Kombination

Wein Set mit 2 Gläser á 0,1  
8,4 €

Aromen Poster mit 48 Rebsorten 4,6 €



Spätburgunder

# MÜLLER - MENÜ

das beliebteste Überraschungsmenü

für **ZWEI** Personen

## APERÖ

\* \* \*

## SÜPPLE im Glas

\* \* \*

## FISCH gebraten zur Salatvariation

\* \* \*

## HAUPTGERICHT

Spaziergang durch den saisonalen Einkaufskorb

\* \* \*

## DESSERT aktuelles von Heute

82 €

## MINI MENÜ

alles fein und klein serviert

## SCHAUMSÜPPLE im Glas

\* \* \*

## WINTERSALAT

bunte Blattsalate in Balsamico  
mit Muskatkürbis und Frischkäse

\* \* \*

## SCHWEINBÄCKLE

in Jus auf jungem Kraut mit Kartoffelpüree

\* \* \*

## GRIESS-FLAMMERIE





im Quittensüpple mit Schoggigitter

18,8 €




## APERERO

|                              |   |     |
|------------------------------|---|-----|
| <b>LASSER PILS</b>           | 0,1 frisch gezapft im Champagnerglas  | 1,3 |
| <b>SRITZZ</b>                | APEROL mit Weißwein und einem Spritzer Mineralwasser                              | 4,8 |
| <b>WINZERSEKT mit APEROL</b> | Nobling Brut  | 6,5 |
| <b>WINZERSEKT</b>            | - Nobling Brut, WG Hügelheim  | 6,5 |
| <b>WINTERZAUBER</b>          | Nobling Winzersekt mit den Aromen von Buchleither's weißem Glühwein               | 7   |
| <b>PINOT ROSÉ</b>            | Winzersekt Weingut Hunn Gottenheim  | 6,8 |
| <b>PINOT ROSÉ BRUT</b>       | Winzersekt in klassischer Flaschengärung handgerüttelt Weingut Huber Malterdingen | 9,2 |
| <b>BIKINI COCKTAIL</b>       | Multivitaminsaft mit Kokosnussmilch und Ananasspieß <b>alkoholfrei</b>            | 4,8 |



## VORWEG

|                                   |  |      |   |
|-----------------------------------|--|------|---|
| <b>FELDSALAT &gt;&gt;</b>         | mit zweierlei Dressing dazu Laugencrosstinis und frischgeriebener Meerrettich  | 6,6  |    |
| > mit <b>SCHWEINEBÄCKLE</b>       | –lauwarm geräuchert und herzhaft mariniert in der Pfanne angebraten mit süßer Chilisauce   | 9,4  |   |
| <b>KUTTELN</b>                    | in Rieslingsauce mit Kümmel und Wurzelgemüse dazu gebratene Schwarzwurst und Kartoffelstroh  | 9,8  |  |
| <b>GAMBAS</b>                     | Black Tiger - in Knoblauch rassig gebratenen auf schwarzen Linsen mit Sauce Mousseline   | 16,2 |   |
| <b>KALBSRÜCKEN TATAR</b>          | mit Arganöl auf Wintersalat mit Rauchdressing und gebratenen Schweinebäckle  | 18   |   |
| <b>GÄNSESTOPFLEBER</b>            | Natur, gebraten auf Holunderdressing mit in Jus geschmorter Wachtelkeule auf Frieséesalat  | 19,2 |  |
| <b>DAS KLEINSTE MENÜ DER WELT</b> | Vorspeisenpotpourri, jede für sich angerichtet und auf einmal serviert. Eine Idee aus unserer Zusammenarbeit mit Lufthansa LSG Sky Chefs | 20   |   |








## zum LÖFFELN

|   |      |   |
|---|------|---|
| GÄNSE BOUILLON mit Fadennudeln                                | 4,4  |  |
| PETERSILIENWURZELSUPPE mit Rahm und einem Hauch Zimt          | 5,6  |  |
| > mit gebratener SCHWARZWURST und Zwiebelknusperli            | 7,6  |  |
| > mit GAMBAS 3 Stück Black Tiger. in Garam Masalla gebratenen | 14,6 |   |





## Gartenküche VEGO

|   |      |   |
|---|------|---|
| GERSOTTO mit grünem Erbspüree und glacieren gelben Möhren und Kartoffelstroh                        | 12,8 |  |
| PFANNENGEMÜSE knackig und fetzig mit Lemonleave in heller Sojasauce mit pommes-lafittes             | 14,2 |  |
| FENCHEL mit sonnengetrockneten Tomaten, Ruccola, Parmesan, dazu Kartoffelpüree mit Zwiebelknusperli | 14,8 |   |



## fast ohne GRÄTEN

|  |      |   |
|--|------|---|
|  SAIBLINGSFILET in Butter mit frischen Kräutern gebraten auf jungem Kraut in Rahm dazu Kartoffeln | 19,6 |  |
|  SAIBLINGSFILET aus dem Weißburgundersud auf Blattspinat mit Sauce Mousseline und Kartoffeln      | 24,2 |  |
|  PETERSFISCHFILET in Fassbutter aus dem Ofen, schwarzen Linsen mit Lauchzwiebeln, pommes-lafittes | 20   |   |
|  GAMBAS aus der Pfanne mit Lemonleave, knackigem Gemüse mit Graupen Kerbelschaumsauce             | 26   |   |
|  DIESE DREI als Fischteller auf knackigem Gemüse mit grünen Erbsen-Gersotto                       | 27,4 |   |

garantiert ohne **GRÄTEN**

|  |  |      |   |
|--|--|------|---|
| <b>SCHWEINERÜCKENSTEAK</b> mit Pfeffer -Butter dazu Schnippelrahmbohnen mit Kümmel und Rösti                     | <b>200 Gramm</b>   | 15,6 |  |
|  | <b>300 Gramm</b>   | 19,2 |   |
| <b>FILET VOM LANDSCHWEIN</b> auf leichter Rahmsauce mit gebratenem Schinkenspeck, Zwiebeln dazu Spätzle          |  | 18,8 |  |
| <b>WIENERSCHNITZEL</b> vom Weidekalb, wellig in Butter gebraten, mit goldgelber Rösti und Rotwein-Preiselbeeren  |  | 21   |  |
| <b>ENTRECÔTE</b> vom Angusrind auf knackigem Herbstgemüse, Dunkelbier-Senfsauce, pommes-lafittes                 | <b>200 Gramm</b>   | 25,8 |   |
|  | <b>300 Gramm</b>   | 32,8 |   |
| <b>GÄNSEKEULE</b> mit Gewürz-Jus auf Apfelrotkraut mit Steinpilzrahmsauce dazu Serviettenklößchen aus der Pfanne |  | 21   |   |
| <b>KALBSRÜCKENSTEAK</b> in Parmesan saftig gebraten auf Steinpilzrahmnudeln mit Trüffeljus und Romanesco         |  | 34,8 |   |
| Reh aus Gersbacher Jagd  | <b>REHGULASCH</b> in dunkler kräftiger Sauce, Hausmacherspätzle, Preiselbeeren dazu Blattsalat   | 19,8 |  |
|  | (500 gr.) <b>ENTRECÔTE DOUBLE für 2 Pers.</b>  | 68   |   |
|  | vom Argentinischen Angus Rind, rosa gebraten und am Tisch für Sie tranchiert, dazu freches Pfannengemüse, zweierlei Kartoffeln und handgeschlagene Sauce Hollandaise |      |   |

## DESSERT






|  |  |      |   |
|--|--|------|---|
| <b>BAUMKUCHEN</b> mit Karamell-Kürbiskern- Eisparfait auf Orangensalat mit Tannenhonigschaum |  | 9,2  |  |
| <b>SCHOKOLADENSINFONIE</b> mit frisch karamellisierten Birnen und Maronen-Eis                |  | 10,4 |   |
| <b>GRIESS-FLAMMERIE</b> im Quittensüpple mit Maroneneis                                      |  | 8,6  |  |
| <b>KAFFEE SET</b> Kaffee / Espresso mit Honig-Williamsschnaps und kleinem Eisparfait         |  | 6,8  |   |
| <b>KÄSE</b> – Blauschimmel- Brie und Bergkäse mit Feigen-Sesam-Senf                          |  | 9    |   |

Zum Schluss für kurzentschlossene **>Happy-Night 10 nach 10<** immer nur heute Nacht  
jedes freie Zimmer als Doppel 66 € als Einzel 44 € inklusive Zahnbürste und Frühstück

**“Essen ohne auf die Uhr zu schauen“**

An Sonn- und Feiertagen können Sie diese Gerichte auch über den ganzen Tag, von 12 – 21 Uhr genießen

**Einfach – G U T**

|                                  | €  |   |
|----------------------------------|--|---|
|                                  |  |  |
|                                  | bunte Blattsalate in Hausdressing  | 4,6   |
| <b>GARTENSALAT</b>               | knackige Rohkost- und Blattsalate in Hausdressing  | 5,4   |
|                                  |  |  |
| <b>PANIERTES SCHNITZEL</b>       | vom Schweinerücken geschnitten, mit pommes-frites  | 9,8   |
|                                  | 2 Stück  | 12,2  |
|                                  |  |  |
| <b>WILDES DURCHEINANDER</b>      | bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing, frisch gebratene Putenbruststreifen, Speck und Rauchlachs mit gezupftem Dill                                   | 14,2  |
|                                  |  |   |
| <b>KUTTELN</b>                   | in Weißwein-Kümmelsauce mit Schwarzwurst und Schweinebäckle mit einer kleine Rösti   | 12,8  |
|                                  |  |  |
| <b>TÜRKENLOUIS LEIBGERICHT</b>   | Fleischküchle vom Weiderind & Schwein auf Meerrettichrahmkartöffele mit gebuttertem Wurzel- Karottengemüse und gehacktem Schnittlauch                    | 11,4  |
|                                  |  |  |
| <b>CORDON BLEU im WINTER</b>     | mit Bibbeles Käs und Schwarzwurst gefüllte Putenbrust auf Jungem Kraut in Rahm mit Kartöffele  | 14  |
|                                  |  |   |
| <b>GRILL-SPIESS</b>              | Schwein, Geflügel und Rind auf pommes-frites mit Pommery-Senfsauce dazu Blattsalate  | 13,8  |
|                                  |  |   |
| <b>„ VON DER WEIDE “</b>         | saftig gebratenes Rinderrückenschnitzel (kleines Entrecôte) mit knackigen Salaten im Brickteigkröbchen, Meerrettichfrischkäse und frittierten Kartoffeln | 17,8  |
|                                  |  |   |
| <b>„ LASS DICH ÜBERRASCHEN “</b> | es wird wirklich nichts verraten, MARKTFRISCHES wahlweise mit FLEISCH oder FISCH   | 15,2  |