

**Menüauswahl zur Stadtführung Gaukler und Ganoven
Zaubertrunk „Harry Potter“**

Württembergischer Winzersekt mit Württembergischer Weißherbstlikör

Teufelssüppchen „Diabolo“

(scharfe Karotten-Ingwer-Apfel-Süppchen)
oder

Ganovensüppchen mit „Schuß“

Wildrahmsuppe mit Wildfleisch, Waldpilzen, Rotwein und Sahnehäubchen

Vorspeise

Lumpen – Platte

Knackige Salate mit Balsamico-Olivenöl- Joghurt Dressing,
mit Croutons & Baguette
Hauptgericht zur Wahl

Wilderer Pfanne „Räuber Kneißl“

Geschmorte Wildstücke vom Reh und Hirsch, Waldpilze
dazu Haselnussspätzle, Preiselbeer-Orange
oder

Hexenteller „Walpurgis“

Filetgeschnetzeltes in feuriger Soße mit Basmati-Reis,
oder

Henkersmalzeit

Schweinefilets gegrillt mit Schwammerlsoß',
Augsburger Mehlknöpfe, Buttergmias,
oder

Piratenglück „Ariadne“

Lechtal-Saibling aus dem „Wittelsbacher Land“ Filets in feiner Rieslingssoße
mit Basmati-Reis

Dessert

Gruselkabinett

Hausgemachtes Haselnuß-Maronen-Moussè
mit Waldbeer -Chassis - Eis und Sahne

Aperitif, Suppe, Vorspeise, Hauptgericht und Dessert 5 Gang Menü

Preis pro Person 35, 00 €

4 Gang Menü ohne Aperitif 32,00 €

Wildmenü „Hubertus“

Aperitif

Württembergischer Winzersekt mit Holunderblütenlikör

Feldsalat mit Walnussöl-Dressing

mit gebratenen Speckwürfeln und Croutons

„Jagdgeheimnis“

Hirsch, Reh und Wildschwein gegrillt, mit feiner Pfifferlingssoße
mit verschiedenen Beilagen

Hausgemachtes Haselnuß-Maronen-Mousseè

mit Punschbirne auf beschwipstem Fruchtmarspiegel

Menüpreis pro Person 30,00 €

Weinempfehlung

03er **Cleebronner Heuchelberg „Rustikus“** Samtrot trocken
körperreich, Weingut Storz Württemberg 22,00 €

Maximilians-Klaus

Bauernmenü (unser Preis Hitt)

Tagessuppe

Schweinebraten

saftiger Schweinehals in feiner Dunkelbiersoße,
mit Blaukraut und Kartoffelknödel

Tagesdessert

Preis pro Person 14,50 €

Kaufmannsmenü

Brätstrudelsuppe

Kräftige Brühe vom Mastochsen mit Brätstrudeleinlage

„Kaufmannsteller“

Schweinefilets gegrillt mit Schwammerlsoß', Augsburgs Mehlknöpfe,
Buttergmias, Ackersalat, Rettichsalat-Gurkensalat
(Buttergemüse, Feldsalat)

Nonnenfürzle

Brandteiggebäck in Zimtucker auf Apfelmus mit frischen Früchten garniert
gibt's nur bei uns

Menüpreis pro Person 22,80 €

Weinempfehlung: 07Gutswein Riesling trocken,
Duft von Weinbergspfirsich, anregend fruchtig, Bürgerspital Würzburg 18,00 €

Rittermenü

Hausmenü (beste Erfahrungen mit Gruppen)

Hausgemachte Kartoffelsuppe

Hausspezialität – Raubritterschmaus

Schweinehals gebraten, Saubuckel (Schweinerücken) gegrillt
Bratwurst, Buabaspitzla (hausgemachte Kartoffelnudeln),
Maultaschen, Kässpätzle und Specksauerkraut

Apfelküchle in Zimtucker

mit Vanilleeis und Sahne

Menüpreis pro Person 21,00 €

Getränkeempfehlung:

Unterbaarer Export Dunkel, frisch vom Faß, Das Sieger-Bier
vollmundig, ausgeprägt, malzaromatisch – feurig dunkel im Aussehen