



## Vorspeisen und Kleinigkeiten

### **Hausbrot und Landbrot 7,90**

mit Hopfen-Malzbutter und Champignon-Butter  
(Handarbeit von den „Butter Boyz“. Herstellung in authentisch französische Art. Allgäuer Fassbutter)

### **Consommé vom Biohähnchen 11,90**

Pilzravioli | wilder Brokkoli | Estragon  
(Biertipp: La Chouffe Blonde)

### **Mild geräucherter irischer Biolachs 15,90**

Apfel | Sellerie | Dill  
(Biertipp: Riegele alkoholfreies Helles)

### **Karamellisierter Hokkaidokürbis 13,90**

Ziegenfrischkäse | Zitrusvinaigrette | Kernöl  
(Biertipp: La Trappe Wit)

### **Hausgemachte Pilzmaultaschen 16,90**

Gebratenes Rehfilet | Birne im Speckmantel | Walnuss  
(Biertipp: Brauwerk Schacht 8 – Schwarzbier)

### **Posthalterei Brotzeit 20,90**

Hausbrot | Frischkäse | Aufschnitt-Variation | hausgemachte Pastete vom Durocschwein  
perfekt zum Teilen - auch außerhalb der Küchenöffnungszeiten  
(Biertipp: Pinkus Altbier hell)

## Salate

### **Bunte Blattsalate im Brickteighörbchen 13,90**

Mit Honig-Senf Dressing  
(Biertipp: Kona Longboard Lager)

#### **wahlweise mit:**

**... mit gebackenem Camembert 16,90**  
und Preiselbeeren

**... mit hausgebeizter Lachsforelle 18,90**  
Gurkenschmand | Honig-Senf-Dillsauce

# Abendkarte

Herbst 2024



## Hauptgerichte

### **Unser Kivelingsteller 26,90**

Rückensteak vom Durocschwein (250g) | Bratkartoffeln | Spiegelei | Bohnengemüse | Kräuterbutter  
(Biertipp: Riegele Kellerbier vom Fass)

### **Schnitzel vom Durocschwein 22,90**

Bratkartoffeln | Beilagensalat | mit Champignonrahmsauce oder Preiselbeeren  
(Biertipp: „Hot Pot“ Pale Ale. FrauGruber)

### **Königsberger Klopse 20,90**

Kapernsauce | Kartoffelpüree | Rote Beetesalat  
(Biertipp: BRLO Luchador Mexican Lager)

### **Geschnetzeltes von der Rehkeule 28,90**

Wachholderrahm | Spätzle | wilder Brokkoli  
(Biertipp: Riegele Aechtes Dunkles)

### **Entenbrust mit Honig und Pfeffer karamellisiert 29,90**

Sellerie | Kirsche | gebratener Semmelknödel  
(Biertipp: La Trappe Dubble)

### **Geschmorte Rinderschulter 28,90**

Portweinsauce | Spitzkohl | Kartoffelpüree  
(Biertipp: Fleuther 1420er Eichtal Brown Ale)

### **Filet vom Heilbutt 31,90**

Variation von Zwiebelgewächsen | Petersiliengraupen | Beurre Blanc  
(Biertipp: Stu Mostów Pale Ale)

## Vegetarisch

### **Gebratene Semmelknödel 19,90**

Sellerie | Kräutersaitlinge | Kirsche  
(Biertipp: Augustiner Helles)

### **Geschmorter Spitzkohl 17,90**

Kartoffelpüree | krosses Panko | Sauerkrautsauce

### **Mit Ahornsirup geröstete Karotten (vegan) 19,90**

Falafel | Bulgur | Tahinidressing  
(Biertipp: Riegele Liberis IPA alkoholfrei)

## Nachtisch

### **Kürbis Cheesecake 10,90**

Amaretto-Quarkeis  
(Biertipp: Samuel Smith Apricot)

### **Salz-Karamelleis 10,90**

Zweierlei Apfel

...weitere Leckereien auf der Dessertkarte!