



## « Gaumenkitzel »

- Ab zwei Personen - 49.- / Person inkl. Weine

Schaumsüppchen vom  
Hokkaidokürbis und Birnen  
mit gegrillter Garnele und Kernöl

Kalbtafelspitz, rosa gebraten -**kalt aufgeschnitten**-  
in Meerrettich-Vinaigrette und Linsen – Kartoffelsalat

Feldsalat mit Stockheimer Cassisessig  
Kürbis-Aprikosen-Chutney  
und rosa gebratener Entenbrust

\*

Zart geschmorte Ochsenbäckle  
mit geschmolzenen Markklößchen,  
bunten Herbstrübchen und Butterspätzle

Kalbsrücken "Wiener Art"  
in Brezelpanade mit Preiselbeeren  
und Rahmgurken-Kartoffelsalat

Zartes Hirschgulasch  
in Wacholderrahmsoupe,  
mit cremigem Herbstgemüse und Butterspätzle

\*

Saisonale Dessertvariation

\*

### « Weine »

2019 "Xanthippe" **Riesling NATUR PUR**

2019 "Blonder Engel" Roséwein

2018 "Frecher Fritz" **Trollinger NATUR PUR**

oder Weinen nach Ihrer Wahl aus unserer Weinkarte !

Quellwasser aus der Christian-Sophien-Quelle

## WO DER HAHN KRÄHT

Hotel · Restaurant · Catering · Weingut  
Gebr. Schick GmbH · 74223 Flein · Altenbergweg 11  
Tel. 07131 5081-0 · Fax 5081-66  
info@wo-der-hahn-kraeht.de · www.wo-der-hahn-kraeht.de