



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING

Menüvorschläge

Winter 2019/20

Verehrter Gast,
herzlich willkommen im Hause
"Wo der Hahn kräht".

Nachfolgend unsere Menüvorschläge für Ihre Festlichkeit.
Selbstverständlich kreiere ich Ihnen auch ein Menü nach
Ihren individuellen Vorstellungen. Bitte sprechen Sie mich an!

Ihr
Felix Schick & Mitarbeiter

Beim Zubereiten der Speisen in unserer Küche sind die, durch die nicht vermeidbare Kreuzkontamination, auf der letzten Seite aufgeführten Allergene vorhanden. Bei vorhandenen Allergien gibt Ihnen unsere Geschäftsleitung gern verbindliche Auskünfte. Wir händigen Ihnen selbstverständlich gerne eine detaillierte Übersicht der Allergene aus. Bitte sprechen Sie uns an.

Menü 1

Herzhafte Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen, Maultäschchen oder mit feinen Kräuterflädle
und hausgemachten Backerbsen

Saftig zarte Ochsenbäckle
in Spätburgunder geschmort, mit geschmälzten Markklößchen,
Gemüse vom Markt, Butterspätzle und roter Zwiebelmarmelade

Geeistes Törtchen von weißer Schokolade
mit Rohrzuckerkruste und Passionsfruchtsoße

€ 38,-

Menü 2

Feine Kraftbrühe vom Tafelspitz
mit Grießklößchen, Kräuterflädle und Backerbsen

Rahm-Sauerbraten vom Schaufelstück,
mit Marktgemüse, Schwarzbrotkracherle und Butterspätzle

Ofenfrischer Biskuit
mit Chaudeausoße, eingelegten Weintrauben und Vanilleeis

€ 42,-

Menü 3

Winterlicher Orschiette-Pilzsalat
mit Rucola, geschmorten Kirschtomaten
und gebratenem Filet von der Lachsforelle

Jungschweinefilet im Speckmantel
an Rieslingrahmssoße, mit gebratenen Steinchampignons,
hausgemachter Maultasche und Spätzle vom Brett

Zweierlei Mousse au Chocolat
mit Mangopürée und Passionsfruchtsorbet

€ 44,-

Menü 4

Marinierter Rapunzelsalat
mit eingelegtem Kürbis, Brotchips und rosa gebratener Entenbrust

Glacierte Milchkalbschulter
mit buntem Ofengemüse und Thymian-Kartoffelgratin

Schwäbische Apfelküchle
mit eingelegten Schattenmorellen
und Vanille- oder Milkschokoladeneis

€ 46,-

Menü 5

Süppchen vom Muskatkürbis & rotem Curry
mit Kürbiskernöl und gegrilltem Garnelenspieß

Saftig geschmortes Hirschgulasch
mit Birnen, Speck und Brotkrusteln,
dazu hausgemachte Butterspätzle

Crème brûlée von der Tahiti-Vanille
mit eingelegten Zwetschgen und Mascarpone-Eis

€ 49,-



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING

Menü 6

Exotische Orangen-Karottencreme-Suppe
mit rotem Curryöl und Perluhntempura

Kleiner Feldsalat - von der Gärtnerei Leiensetter, Horkheim-
mit Speck-Croûtons

Karre vom Thüringer Duroc Schwein
mit Kartoffel-Wirsing-Strudel und glacierten Birnen

Schwäbische Nonnenfürzle
mit Kirschgrütze und Vanilleeis
€ 52,-

Menü 7

Cocktail von Mango,
Zuckerschoten und Riesengarnelen

Filet vom Wolfsbarsch
mit Senf-Gemüsegraupe-
risotto und Weißkrautrolle

Ofenfrischer Braten von der Bauernente
mit Cassis-Rotkohl, geschmälzten Semmelknödeln und Apfel-Maronenpüree

Birnen-Walnuß-Strudel
mit Milkschokoladeneis und Karamelloße
€ 56,-

Menü 8

Carpaccio vom Fjordlachs
in Limonen-Olivenöl mit gebackener Salzwassergarnele
und kleinem Wintersalat

Petersilienwurzel-Schaumsüppchen
mit Mohnöl und warm geräucherter Entenbrust

Pappardelle "de Cecco"
mit Wintergemüse,
karamelierten Walnüssen und Mango-Chilli-Chutney

Hirschrücken mit rosa Pfefferkruste
mit Kräuterseitlingen und cremigem Wirsing,
dazu hausgemachte Schupfnudeln

Warmer ofenfrischer Schokoladenbiskuit
mit Vanille-Gewürzbirnen
€ 60,-

- Vegetarisch - Vorspeisen und Dessert nach Wahl

Frische Tagliolini
mit Wintergemüse, Pilzen und Pinienkernen, dazu gehobelter Grana Padano
€ 18,50

Röstzwiebel-Bratkartoffeln
mit eingelegter Rote Beete
und Kräuterseitlingen
€ 19,-



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING