Altes Bräuhaus
HOTEL · EVENTS
RESTAURANT

UNSERE EMPFEHLUNG

# Tagesmenü

VORSPEISE

## Samtsuppe von der Petersilienwurzel

mit geräucherter Entenbrust

HAUPTGANG

## Hirschrücken mit Steinpilzen und Hagebuttensauce

Serviettenknödel und Schwarzwurzelgemüse

DESSERT

## Ofenwarmes Schokoladenküchlein

mit Yuzu-Kern und Kaffee-Eis

MENÜPREIS

59,00 €

# Vorspeisen

## Saisonale Salate — 6,50 €
mit Bräuhaus-Bier-Vinaigrette VEGAN

## Rustikaler Herbstsalat — 14,00 €
mit Bräuhaus-Bier-Vinaigrette und eingemachtem Gemüse VEGAN

*wahlweise mit*

Streifen von der Landgockelbrust — 17,00 €

gegrillten Waldpilzen und Kräutern VEGETARISCH — 17,00 €

## Der Bräuhaus-Wurstsalat — 13,50 €
Lyoner vom Metzger Wieland, rote Zwiebeln, Cornichons, Bergkäse und frisches Bauernbrot

## Gebratene Kaspressknödel — 15,00 €
auf gegrilltem Hokkaido-Kürbis und Feldsalat VEGETARISCH

## Rinder-Carpaccio — 16,00 €
mit gebratenen Steinpilzen, geröstetem Knoblauch und Zitronenschmand

# Suppen

## Kürbissuppe — 10,00 €
mit Entenpraline und Kürbiskernöl

## Rinderbrühe — 10,00 €
mit Flädle und Wurzelgemüse

# Hauptspeisen

## Rehragout — 24,50 €
mit Cranberrys, Waldpilzen, Serviettenknödeln und Speck-Rosenkohl

## Schwäbischer Sauerbraten — 24,00 €
mit Blaukraut und Spätzle

## Zwiebelrostbraten — 32,00 €
mit Kalbsjus, Röstzwiebeln, Spätzle und feinem Gemüse

## Geschmorte Entenkeule — 23,00 €
mit Entenjus, fermentierten Brombeeren, Pommes Dauphine und Schwarzwurzeln

## Schnitzel „Wiener Art“ — 19,50 €
mit Bratkartoffeln und Karotten-Erbsen-Gemüse

## Geschmälzte schwäbische Maultaschen — 15,00 €
mit Kartoffelsalat und Schnittlauch

## Käsespätzle — 16,00 €
mit Bergkäse, Rahm und Schmorzwiebeln, dazu ein kleiner Blattsalat

VEGETARISCH

FÜR 2 PERSONEN

## Rinderfilet „Chateaubriand“
mit Sauce béarnaise, Pommes Dauphine, Herbstgemüse und gebratenen Pilzen

48,00 € pro Person

# Fisch & Vegetarisch

### Gebratenes Zanderfilet — 25,00 €
mit Kapern und Zitrone, Beurre blanc und Kartoffel-Petersilienwurzel-Püree

### Im Ganzen gebackener Hokkaido-Kürbis — 21,50 €
gefüllt mit Äpfeln, Schalotten und Walnüssen, auf Petersilienpesto
VEGAN

### Kartoffel-Spitzkohl-Gratin — 15,50 €
mit Kirschtomaten-Sugo VEGAN

# Dessert

### Apfelstrudel — 9,50 €
mit Salzkaramell-Eis und Kürbiskernöl

### Mousse au Chocolat — 9,50 €
mit karamellisierten Äpfeln

*Guten Appetit*