

SPEISEKARTE

25.04.2018

MENÜ IN SCHINDELSEE

Rauchlachs & Garnele
Spargelspitzen & Safranschaum
Giersch
geröstetes Ciabatta
14

Halbe Wachtel & Ei
Kleinlangheim
Alblinsen & Mairübchen
frittierter Bärlauch
12

Rinderfilet
Estragonschaum
grüner Spargel & Rösti
32

Mohn-Joghurt-Crumble
Beeren
Waldmeistereis
10

Menü / Person
65€

begleitende Weine
Person / 27€

Ratzenberger
Riesling brut
Bacharach, Mittelrhein
0,1l 6,8€

2016

Silvaner
Mineral pur
Weingut Störlein - Krenig
Randersacker
0,1l 5€

2016

Gipskeuper Silvaner
Weingut Paul Weltner, Rödelsee
0,1l 5 €

2013

Sonnenstuhl Spätburgunder
Erste Lage
Weingut Störlein – Krenig,
Randersacker
0,1l 5 €

2011

Guirardel
Bi dé Casau
Gros Manseng & Petit Manseng
Jurancon
5cl 6€

VORSPEISEN

Blattsalate

Speckstreifen
Schnittlauchrahm
Radieschen
geröstetes Schwarzbrot
10

Geräuchertes Forellenfilet

Gurke, Sauerrahm & Dill
geröstetes Schwarzbrot
12

Kalbsküchla aus dem Rauch

Spinatsalat
Ziegenfrischkäse
Rote Bete Schaum
Spargelspitzen
12

Gebratener Spargelsalat

grün & weiß
Schindelsee ´r Ei
Kräuterschaum
Trüffelcreme
13

SUPPE

Ochsenbrühe

Leberklößchen
Kräuterpfannkuchen
Gemüse
5,5

Spargelsuppe

hausgeräucherter Zwetschgenbames
geröstetes Schwarzbrot
7,5

HAUPTGERICHTE

WEDER FISCH NOCH FLEISCH

Gebratene Spargelspitzen

Radieschen & Schnittlauch-Schmand
Nussdatschi
14

FISCH

Forelle

aus Mönchhermsdorf
Kartoffel - Gurkensalat
14,5

Saibling Filet

Basilikumschaum
Bandnudeln
gebratener Fenchel
18

Steinköhlerfilet

Waldmeisterschaum
Spargelspitzen
22

FLEISCH

Schnitzel

Kartoffel-Gurkensalat
Blattsalat
9,8

Kalbsschulter

Steinpilzrahm
Wirsingstreifen & Semmeltaler
14,5

Rinderleber

Rotweinzwiebeln & Quitten
Kartoffeldatschi & Salat
10,5

FLEISCH

Spargel aus Untersteinbach

hausgeräucherter Coppa & Butter
Kartoffeldatschi
16

Gockel

Kleinlangheim
Waldkresse
Kohlrabi
Bandnudeln
18

Kalbsschnitzel

Frühlingsgemüse
Schnittlauchschaum
Spätzle
16

Rinderrücken

Kräuter
Rotweinjus
gebratene Mini-Paprika & Kartoffelgratin
25

Kalbskotelette

Steigerwald
Rotweinjus
Spargelspitzen & Semmelschmarrn
34

NACHSPEISEN

Dinzler Espresso & Storath Praline
4,20

Auflauf von Storath Schokolade
Rhabarberragout
Honigeis
10

Bei Allergien/ Unverträglichkeiten,
sprechen Sie uns bitte an.
Beilagenänderung 1.50 €

KÄSE

5 Käse
aus pasteurisierter Milch
hausgebackenes Brot
8,5

ROHMILCHKÄSE
VOM TÖLZER KASLADEN

Kuh & Ziege
Stück 3,9

mit frischem Ciabatta & Sauerteigbrot
& Quittenmarmelade