

## **Wengert Menü**

Kleines Saiblingstatar  
getrübete Kartoffel | gebeiztes Eigelb

\*\*\*

Brust von der Maispoularde  
Meerrettich | geschmorte Sellerie | Serviettenknödel

\*\*\*

Brombeere, Joghurt & Purple Curry  
Eis | Mousse | Granité | Hafer

**Menüpreis 35,-**

*Zu Informationen über allergene Stoffe sprechen  
Sie uns bitte an.*

*Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer*

## **Aperitif**

Brombeere & Limette | Secco  
6,5

## **Weinschmecker Menü**

Gebeizte Bachforelle  
BBQ-Lack | Weißkraut | Mais  
2017 | Hölder | Rebhut | Baden

\*\*\*

Gorgonzola Ravioli  
Kartoffel | Pinienkerne | Kopfsalat  
2015 | Riesling | Nigl | Österreich

\*\*\*

Rosa Bürgermeisterstück von Bauer's Brotzeit  
Kürbisgewächse | Ziegenkäse | Artischocken  
2014 | Mongrana | Italien

\*\*\*

Ananas, Joghurt & Szechuanpfeffer  
Eis | Mousse | weiße Schokolade

3 Gang (ohne Zwischengang)	46,-
inklusive Weinbegleitung je 0,1l (Dessertwein exklusiv)	57,5
4 Gang	55,-
inklusive Weinbegleitung je 0,1l (Dessertwein exklusiv)	69,5

*Zu Informationen über allergene Stoffe sprechen  
Sie uns bitte an.*

*Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer*

## Vorspeisen

Suppen-Trio	7,5
Tauberfränkisches Dashi   Erbse   getrüffelte Kohlrabi	
Die Suppen dürfen auch gerne einzeln bestellt werden	
Schweinebauch von Bauer`s Brotzeit	11,-
BBQ-Lack   Weißkraut   Mais	
Argentinische Rotgarnelen	14,-
bunte Aubergine   Melone   weiße Zwiebel	

## Hauptgerichte

Bunter Rebgutsalat	12,-
Grünkernpuffer   Creme Fraîche   Purple Curry geröstete Kerne  Kresse   Brotchips	
Gorgonzola Ravioli	16,5
Kartoffel   Pinienkerne   Kopfsalat	
Geschmorte Rinderschulter	23,-
Sauerrahm   Bauerngurke   Dill   Rösti	
„Tauberfränkische Paella“	26,-
Selbstgeangelter Seesaibling aus der Hagenmühle Almgockl   Krustentierschaum   Grünkern	
Wildschweinkotelett von der heimischen Sau	28,-
Garnele   Rotkohl   Polenta   Zwetschge	

*Zu Informationen über allergene Stoffe sprechen  
Sie uns bitte an.*

*Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer*

## Rebgut Desserts

Dessertvariation	8,-
Crème Brûlée   Schokoladenkuchen   Mirabellensorbet	
„Fünfmal Gefrorenes“	8,-
Eis   Sorbet   Granité	
Ananas, Joghurt & Szechuanpfeffer	9,-
Eis   Mousse   weiße Schokolade	

## Kugel Eis + Sinnliches 2 cl

Weinbergs-Pfirsich	2,5		
weiße Schokolade-Safran	2,5		
Sauerrahmeis	2,5	+ Beates Kirsche	3,5
rote Johannisbeere	2,5	+ PX	4,5
Balsamico Rhabarber	2,5	+ Grappa	5,5

## Sekt 0,1l & Süßweinempfehlung 0,1l

2014   Rieslingsekt   Rebgut Lauda   Baden	6,5
2011   Muscat Beaume de Venise   Frankreich	7,-
2015   Muscat Ottonel   Kracher   Österreich	11,-

## Kaffee | Tee

Tasse Kaffee   Hagenkaffee*	2,9
Espresso*	2,8
Doppelter Espresso*	4,4
Latte Macchiato*	3,8
Cappuccino*	3,5
Glas Tee   Ronnefeldt	2,8

*Zu Informationen über allergene Stoffe sprechen  
Sie uns bitte an.*

*Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer*

Verehrte Gäste

bei Fragen zu Allergenen, die in unseren Gerichten enthalten sein können, gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation liegt vor und kann jederzeit eingesehen werden. Sollten Sie an einer Unverträglichkeit oder Allergie leiden, lassen sie uns dies bitte wissen. Wir werden Ihnen gerne ein, speziell auf Ihre Bedürfnisse abgestimmtes, Gericht anbieten.

Ihr Christian Hedderich  
Küchenchef

### **Unsere regionalen Lieferanten:**

Bauer's Brotzeit | Distelhausen | Fleisch, Wild

Hagenmühle | Boxberg | Forellen

Gartenbau Zimmermann | Albertshofen | Gemüse

Frank Baumeister | Wittighausen | Kartoffeln

Reitzensteiner | Würzburg | Gemüse

Nußbaumer | Kürnach | Trockenprodukte

*Zu Informationen über allergene Stoffe sprechen  
Sie uns bitte an.*

*Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer*

## Offene Weißweine

0,25 L

2017 | „Leidenschaft“ Cuvée | Winzerhof Strebel 6,2  
frisch | leicht | fruchtig

2017 | Hölder | Rebgut 7,9  
animierend | leicht | fruchtig

2016 | Riesling | Rebgut 7,2  
frisch | animierend

2016 | Silvaner | Juliusspital 6,5  
geradlinig | erdig

2016 | Grauer Burgunder „Kilian“ 6,9  
Becksteiner Winzer | kräftig | voll

## Offene Rotweine

0,25 L

2015 | Schwarzriesling „Kilian“ halbtrocken 7,2  
Becksteiner Winzer | duftend | tiefbeerig

2013 | Tempranillo Finca Antigua-Spanien 9,5  
dunkel | beerig | stoffig

Alle offenen Weine schenken wir auch gerne 0,1 L aus.

Alle hier aufgeführten Weine enthalten Sulfite.

*Zu Informationen über allergene Stoffe sprechen  
Sie uns bitte an.*

*Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer*

## Digestifs

Regional 0,02 L

### Braun | Beckstein

Apfelbrand	3,5
Zigarrenbrand im Holzfass gereift	4,5
Schlehe	3,5
Zwetschgenwasser aus dem Holzfass	3,5
Himbeergeist	3,5
Nussler	3,5
Kirschspirituose	3,5

### Strebel | Beckstein

Mirabellenwasser	3,5
Williams Birne	3,5
Zwetschge	3,5

### Privatbrennerei Ziegler | Freudenberg

Aureum   1865 Single Malt Fassstärke	8,-
Aureum   1865 Kastanienholz gereift	4,5
KULT Kirsch	5,-

### Weiteres Sinnliches

Slyrs Whiskey	12,-
Calvados Chateau du Breuil 15 J	8,5
Cardinal Mendoza Brandy de Jerez	7,5
Monkey 47 Gin & Tonic	12,5
Hendrick's Gin & Tonic	9,5

*Gin jeweils serviert mit Thomas Henry Tonic*

*Zu Informationen über allergene Stoffe sprechen*

*Sie uns bitte an.*

*Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer*

## Alkoholfrei

Selters   Still   Medium 0,5 L	3,9
Selters   Still   Medium 0,25 L	2,2
Saft   Apfel   Orange 0,25 L	2,9
Johannisbeernektar 0,25 L	2,9
Taubertaler Apfelsaftschorle 0,33 L	3,1
Coca Cola 0,25 L*   Coca Cola light 0,2 L***	2,9
Fanta   Mezzo* 0,25 L	2,9
Thomas Henry Limonaden 0,2 L Grapefruit   Ginger Ale   Mango Tonic	2,9
Bionade   Ingwer   Holunder 0,33 L	3,3
Red Bull 0,25 L ***	4,5

## Distelhäuser Bierspezialitäten

Pils   alkoholfrei 0,33 L	3,1
Radler 0,33 L	3,1
Landbier 0,5 L	4,1
Hefeweizen hell 0,5 L	4,1
Hefeweizen dunkel 0,5 L	4,1
Hefeweizen hell alkoholfrei 0,5 L	4,1
Kellerbier 0,5 L	4,4

Getränke mit \* gekennzeichnet, sind:

\*Koffeinhaltig

\*\*Chininhaltig

\*\*\*Koffeinhaltig, Süßungsmittel

*Zu Informationen über allergene Stoffe sprechen  
Sie uns bitte an.*

*Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer*