

## **Wengert Menü**

Tauberfränkische Dashi  
Albgochl – Wan Tan | Grünkern | Radieschen

\*\*\*

Brust vom Schwarzfederhuhn  
Rote bete | Beeren | Polenta

\*\*\*

Ofenschlupfer  
Apfel | Zimt | Mandel | Bratpfeleis

**Menüpreis 35,-**

*Zu Informationen über allergene Stoffe sprechen*

*Sie uns bitte an.*

*Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer*

## **Aperitif**

Lavendelsirup | Secco  
6,5

## **Weinschmecker Menü**

Gebratene Riesengarnelen  
Maronen | Quitte | Steckrübe | Endiviensalat  
2017 | Grüner Veltliner | Emoser | Österreich

\*\*\*

## **Unsere Ente in 2 Gängen**

Hausgemachte Ravioli  
Konfierte Keule | Beifuß | Rotkohl  
2014 | Riesling | Stich | Franken

Rosa gebratene Entenbrust  
Wirsing | Granatapfel | Parmesan | Kartoffelklöße  
2013 | Merlot | Graf Adelman | Baden

\*\*\*

„Birne Helene“  
Williams Christ Brine | Schokolade | Vanilleeis

3 Gang (ohne Zwischengang)	44,-
inklusive Weinbegleitung je 0,1l (Dessertwein exklusiv)	55,5
4 Gang	53,-
inklusive Weinbegleitung je 0,1l (Dessertwein exklusiv)	67,5

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

*Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer*

## **Vorspeisen**

Suppen-Trio	7,5
Pastinakencreme   Bouillabaisse   Kürbiscreme	
Die Suppen dürfen auch gerne einzeln bestellt werden	
Cremiges Risotto	11,-
Süßkartoffel   Pecorino   Passionsfrucht   Gartenkresse	
Schweine Bauch von Bauer`s Brotzeit	12,-
Maronen   Quitte   Steckrübe   Endiviensalat	

## **Hauptgerichte**

Bunter Rebgutsalat	17,-
Riesengarnelen   Aioli   Purple Curry geröstete Kerne   Kresse   Brotchips	
Cremiges Risotto	17,5
Süßkartoffel   Pecorino   Passionsfrucht   Gartenkresse	
Kotelett vom Schwäbisch Hällischem Landschwein	24,-
Meerrettich   Blutwurst   Sellerie   Birne	
Rosa gebratene Entenbrust	25,-
Wirsing   Granatapfel   Parmesan   Kartoffelklöße	
Gebratenes Kabeljaufilet	27,-
Krustentierschaum   Topinambur   Spinat   Pomelo	

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

*Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer*

## Rebgut Desserts

Weißwein Granité	4,-
Weißweingefrorenes   das wunderbar leichte Dessert	
Ofenschlupfer	8,-
Apfel   Zimt   Mandel   Bratapfeleis	
„Birne Helene“	9,-
Williams Christ Brine   Schokolade   Vanilleeis	

## Kugel Eis + Sinnliches 2 cl

Ananas-Popkorn	2,5		
Banane - Kokos	2,5		
Sauerrahm	2,5	+ Beates Kirsche	3,5
Schoko-Trüffel	2,5	+ PX	4,5
Pflaume	2,5	+ Grappa	5,5

## Sekt 0,1l & Süßweinempfehlung 0,1l

2014   Rieslingsekt   Rebgut Lauda   Baden	6,5
2012   Riesling   Auslese   Bürgerspital   Franken	9,5

## 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 | Silvaner | Juliusspital 6,5  
geradlinig | erdig

2017 | Grauer Burgunder „Kilian“ 6,9  
Becksteiner Winzer | kräftig | voll

2017 | Riesling | Rebgut 7,2  
frisch | animierend

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

## Offene Rotweine

0,25 L

2016 | Schwarzriesling „Kilian“ halbtrocken 7,2  
Becksteiner Winzer | duftend | tiefbeerig

2016 | Regent Weingut Benz-Baden 7,7  
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*