



GASTHAUS  
„ZUM FRÖHLICHEN ARBEITER“  
FAMILIE TSCHIDA

*Gerne kocht unser Küchenteam Ihnen ein*

## **WIRTSCHAUSMENÜ- ÜBERRASCHUNGSMENÜ**

*Sie bestimmen wieviel Gänge Sie essen möchten.*

## **WIRTSCHAUSÜBERRASCHUNGSMENÜ**

**3-Gang 33.-  
jeder weitere Gang 8.-**

*Gerne servieren wir Ihnen  
die passende Weinbegleitung dazu.*

*Zum Start Ihrer kulinarischen Reise servieren wir Ihnen  
auf Wunsch ein GEDECK 2.80 (nur Tischweise)*

~~~~~ **VORWEG** ~~~~~

**REHTERRINE** / Karotte / Pistazie 11.50

**MATJESFILET** / Apfel / Zwiebel / Sauerrahm 11.90

**WULKA PROSCIUTTO** / Bärlauch-Paprika-PannaCotta 11.50

**BÄRLAUCHCREMESUPPE** / Wildbutterschnitzel 5.80

~~~~~ **DAZWISCHEN** ~~~~~

**WARMES VITELLO TONNATO** / Olive / Ruccola 12.50

gebackenes **EI** / geräucherter Kartoffelschaum / Bärlauch 10.-

~~~~~ **HAUPTGANG** ~~~~~

**ZANDERFILET** / Blunze / Semmelkren / Wilder Broccoli 19.80

confierter **WELS** / Bärlauchperlgrauen / Paradeiser 21.50

gebackenes **KANINCHEN** / Kartoffel-Vogerlsalat 17.60

**SCHWEINSFILET** / Grammelknödel / Szegedinerkraut 17.90

**STROGANOFF von WILDFILET** / Grießstrudel 19.20

**RINDBACKERL & OCHSENSCHLEPPRALINE**

Kartoffelpüree / Wurzelgemüse 18.90

gefüllte **HÜHNERKEULE** / Haferwurzel / Asiasalat 15.40

**SCHWARZES RISOTTO** / Ziegenkäseespuma / Radieschen / Bärlauch 12.50

~~~~~ **DESSERTS** ~~~~~

**JOGHURTMOUSSE im BAUMKUCHEN** / Zitrusfrüchte / Calamansisorbet 8.-

**TOPFENKNÖDEL** / Malzbier-Babybirnen 7.50

**DREIERLEI von der VALHRONASCHOKOLADE** 8.-

**CREMESCHNITTE** / Beeren / Berrensorbet 7.-

Hausgemachtes **SORBET (3 Kugel)** 5.40

affinierter **KÄSETELLER** 9.90