

## WAS KLEINES ZUM WEIN

<b>Unsere Aufstriche fürs Brot</b> mit Kürbis-Apfel-Creme und Pilz-Kräuter-Aufstrich	8
<b>Hausgebackene Käsestangen</b>	6
<b>Hausgemachte Kartoffelchips</b> mit pikanter Tomatenmarmelade	6,5
<b>Marinierte Weinheim-Oliven <sup>1)</sup></b>	6,5

## WAS FEINES ZUM WEIN

<b>Gefüllter Kräuterflädle</b> Vegane Flädle gefüllt mit gemischten Pilzen, dazu Salat mit Apfelf dressing und Kräuterschmand <sup>6)</sup>	16,5
--	------

**Schwammerl lieben Grauburgunder:**  
Eine einzigartige Liaison der Sinne!

**GRAUBURGUNDER RESERVE**  
Bietighöfer, Pfalz | Grauburgunder  
#2022 #bio #holz #birnenaromen #frischsaftig  
Glas 0,15 l: **10** Flasche 0,75 l: **44**

<b>Österreichische Backhendfilets</b> gewürzt mit rauchigem Paprikaaroma, dazu Kürbis-Kartoffel-Gröstl und Wildpreiselbeeren	17,5
---	------

<b>Lachsfiletstreifen</b> kross gebraten mit Gurken-Dill- und Karotten-Apfel-Salat, dazu frisches Limetten-Pesto	19
---	----

<b>Feigen-Ziegenkäse-Quiche</b> mit bunten Salaten und Rotweindressing	16,5
---	------

<b>Schwabinger Käsebrett</b> mit fünf verschiedenen Käsespezialitäten, unserem Traubensenf und Walnüssen, dazu Brot	16,5
--	------

<b>Genussbrett</b> mit Roastbeef, Schweinebraten und geräuchertem Schinken, dazu hausgemachte Pickles, Kürbiskernpesto und Remoulade sowie Brot <sup>1) 6)</sup>	16,5
---	------

## WAS KLASSISCHES ZUM WEIN

<b>Kalbsmedaillons</b> mit Birnen-Babyspinat-Gemüse und hausgemachtem Kartoffel-Sellerie-Pürree	22,5
--	------

**Franken-Terroir mit französischem Stil:**  
Aromatische Intensität trifft auf zarte Medaillons.

**MERLOT KALKSTEIGE - WEINHEIM-EDITION**  
Stahl, Franken | Merlot  
#2021 #holz #satt.kirschfrucht #mineralisch.würzig  
Glas 0,15 l: **11** Flasche 0,75 l: **50**

## GEHT IMMER

<b>Elsässer Flammkuchen</b> klassisch belegt mit Schalotten und Speck <sup>1) 6)</sup>	15
---	----

<b>Vegetarischer Flammkuchen</b> mit Birnenspalten und Ziegenkäse	16
--	----

<b>Das Weinheim Käsefondue</b> mit unserer Hauskäsемischung und Weißbrotwürfel	16
---	----

<b>Käsefondue Spezial</b> zusätzlich mit gerösteten Grenaille-Kartoffeln und hausgemachten Pickles	+ 4
---	-----

<b>Stamperl Fondue-Kirsch</b>	+ 3
-------------------------------	-----

## WAS SÜSSES ZUM WEIN

<b>Mangomousse im Glas</b> mit fruchtiger Himbeergrütze und Kürbiskrokant	8,5
--	-----

<b>Normans lauwarmer Schoko-Haselnuss-Kuchen</b> mit hausgemachtem Vanilleeis	8,5
--	-----

Unsere Wochenempfehlung findet ihr auf der Tafel.

