

**Schranners- daheim genießen  
vom 25.11.2020-29.11.2020**

**Weinempfehlung der Woche:**

Weißwein:

Gutedel „Viviser“, Weingut Ziereisen 18.-€

Weißburgunder, Weingut Wöhrwag 18.-€

Rotwein

Spätburgunder „aus dem Kessel“, Freiherr von Gleichenstein, 22.-€

Lemberger, Weingut Aldinger 20.-€

Fürs Vesper:

Schinkenwurst vom Wildschwein im Glas: 6,90€

Vorspeisen:

Zwiebelkuchen mit Staufericoschinken, Ackersalat und Kartoffeldressing 10.-€

Kartoffelschaumsuppe mit Chorizochip 6.-€

Hauptgerichte:

Boeuf Bourignon 19.-€

Züricher Geschnetzeltes mit Champignons 16.-€

Oldenburger Mastgans mit Blaukraut und Knödel 32.-€ (auf Vorbestellung 2 Tage)

Edelfische (im Sous Vide Beutel zum Pochieren, mit unserer Anleitung) 19.-€

Beilagen:

handgeschabte Spätzle 200g 5.-€

Safranrisotto 7.-€

Kartoffelgratin: 6.-€

Kohlrabi-Karottengemüse: 4.-€

Rahmsauerkraut 6.-€

Rahmsauce 150ml 4.-€

Dessert:

Ofenschlupfer mit Zimtmousse und Vanillesauce 10.-€