



G a u m e n k i t z e l

Beispiel Speisekarte Weinstube

Bunter saisonaler Salat mit Vinaigrette, Kresse und Sprossen

Neun Euro

Körbchen mit selbstgebackenem Sauerteigbrot und Brotaufstrich

Sechs Euro

Weißschimmelweichkäse aus dem Weißweinsud mit Traubenkompott, Salatbukett und Brot

Zehn Euro

Würzfleisch vom Schwein oder Geflügel mit Käse überbacken

Zehn Euro

Saisonale Tagessuppe oder Eintopf

Klein Acht Euro, Groß Dreizehn Euro

Tellersülze vom Strohschwein mit Tatarensoße, Salatbukett und Brot

Vierzehn Euro, mit gebackenen Kartoffeln Achtzehn Euro

Weißweinhähnchen mit buntem Gemüse und Kartoffelstampf

Vierundzwanzig Euro

Boeuf Bourguignon mit Speck, Zwiebel, Wurzelgemüse, Champignons und gebackenen Kartoffeln

Achtundzwanzig Euro

Vegane Kohlroulade in Weißweinsoße mit gebackenen Kartoffeln

Vierundzwanzig Euro

Sächsische Quarkkälchen mit Apfelmus

Stück Vier Euro

Weißwein – Apfeltarte mit Vanilleeis

Acht Euro

Unsere Garantie:

100% selbst gekocht! 100% natürliche Lebensmittel!

Kein Fleisch aus Massentierhaltung! Fisch aus nachhaltiger Fischerei/Aquakultur!