

Vorweg & Zwischendurch

Lauchcremesuppe
Leekcreamsoup
mit gerösteten Kürbiskernen & Brotcroutons
€ 5,90 (G,I,L2,6,16) vegie

Beef Tatar
mit Pumpernickel, glasierten Trauben und Feldsalat
€ 10,90 (A)

6 gegrillte Tiger Prawns / Garnelen auf Wakamesalat
6 grilled tiger prawns on wakame salad
mit Teryakidip und Knoblauch-Chilli-Dip
€ 13,90 (A,B,KJ,2,5)

Flammkuchen "Elsass"
Tarte Flambée
mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln
€ 8,90 (A,G,1,2,6,16)

Flammkuchen „Salmone“
Tarte Flambée „salmon“
mit Sauerrahm, Rauchlachs, Kirschtomaten und Rucola
€ 8,90 (A,G,2,5,7,8,9)

Vorweg einen Aperitiv?
An aperitif in advance?

Cinzano Limetto Tonic
€ 5,50

Veggie & Salat

Gemischter Salat
Mixed salad
€ 5,90 (G,16) vegie

„Weinwirtschaftssalat“
Garden salad „Weinwirtschaft“
Gartensalate mit gebratenen Rinderstreifen vegan
with roasted beef strips
oder
or
mit gebratenen Pilzen und heimischen Kräutern vegan
with roasted mushrooms
€ 12,90

dazu Balsamico- oder Kartoffel-Speckdressing (G,16)

Thai-Kürbis-Kichererbsen-Curry
Thai pumpkin and chickpea curry
mit Falafel-Bratling vegie
€ 14,90 (C,5,11)

Ein Glas Wein dazu?
A glas of wine?
Lemberger QbA trocken
Wachtstetter / BW

0,1l - € 4,00
0,2l - € 8,00
0,75l - € 27,50

Veganes Apfel-Streusel-Küchlein
Vegan apple crumble pie
mit Roter Grütze und Soja-Vanille-Sahne vegan
€ 6,90 (A,H,5,8)

Tagesempfehlung & Saisonal

Tagessuppe
Soup of the day
€ 4,90

Tagesteller
Dish of the day
€ 13,90

Tagessdessert
Desert of the day
€ 4,90

Deftige Rinderroulade
Beef Roulade with brussels sprouts and potatoes
gefüllt mit Speck, Zwiebel und Gurke an Senfjus mit Rosenkohl und gebutterten Kartoffeln
€ 16,90 (A,I,G,J,16,1,4)

Risotto
mit gerösteten Walnuskernen, Pilzen und frittiertem Rucola vegie
€ 13,90 (H,G,16)

Spätzlepfanne
Spaetzle pan with brussels sprouts
mit Rosenkohl, Rucola, Pilzen und Parmesan vegie
€ 13,90 (A,G,16)

Knusprige Maispouardenbrust
Poularde breast with rosemary potatoes
in eigenem Saft an Rosmarinkartoffeln dazu Feldsalat in Kartoffel-Speckdressing low carb
€ 18,90 (A,G,16,1)

Kompott von Heidelbeeren
Blueberrie compote
Mit Vanille Eis vegie
€ 5,90 (G,16)

Klassisch & Regional

Zwiebelrostbraten
Swabian roasted steak with Spaetzle
an Jus und gebratenen Zwiebeln, dazu Spätzle
€ 22,90 (A,G,I,J6,10)

Schweineschnitzel paniert
Fried pork with french fries
mit Pommes Frites, Ketchup, Mayonnaise und Blattsalat
€ 14,90 (A,C,G,1,5,7,8,9,10)

Geschmelzte Maultaschen
Homemade swabian ravioli with potato cucumber salad
in Zwiebelsoße mit schwäbischem Kartoffel-Gurkensalat
€ 12,90 (A,C,G,I,1,2,5,6,8,9)

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet
Roasted pork medallions with Spaetzle
auf Spätzle mit Pilzrahmsoße
€ 17,90 (A,C,G,I,2,6)

Ein Glas Wein dazu?
A glas of wine?
Leiwener Riesling
QbA feinherb **J. Rosch**

0,1l - € 3,90
0,2l - € 7,80
0,75l - € 27,00

Crème brûlée
With fruits
mit kleinem Obstbouquet
€ 6,90 (C,G,10,16)

Specials

Dorade aus dem Ofen
Dorade from the oven with vegetables
mit Zitronenbutter an gegrilltem Gemüse und geschmolzenen Kirschtomaten low carb
€ 22,90 (D,G,16)

Weinwirtschafts Burger
Burger "Weinwirtschaft" with french fries
saftiges Rinderhacksteak mit Tomate, Gurke, Käse Burger- und BBQ Soße, dazu Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise
€ 16,90 (A,C,G,1,2,7,8,9,10)

Pulled Beef Burger
With rosemary wedges
mit Rosmarinkartoffeln und Coleslawsalat
€ 13,90 (A,G,2,4,8,16)

Gegrilltes Rumpsteak
Grilled rumpsteak with french fries
mit Kräuterbutter und Pommes Frites
€ 22,90 (G,16)

Warmer Schokoladenkuchen
Warm chocolate cake with fruits
mit Früchten garniert
€ 6,90 (A,G,16)

Öl gefällig?

Unser Rügener Rapsöl
Mitnahmepreis

€ 5,90 pro Flasche