

# ROASTED WEEKEND

Special Cuts

vom Holzkohlegrill



Freitag & Samstag

*solange der Vorrat reicht*

Die **NÄCHSTE**  
**WEIN**  
**WIRT**  
**SCHAFT**  
*an Longer*  
*Tisch*  
**FREITAG, 17.04.2026**

## MENÜ

Wählen Sie ihr eigenes Menü aus  
allen Gerichten unserer  
Speisekarte

4 GANG MENÜ 70 €  
(Aufpreis 5 € bei Rinderfilet)

Vorspeise  
Vorspeise  
Hauptgang  
Dessert

3 GANG MENÜ 63 €  
(Aufpreis 5 € bei Rinderfilet)

Vorspeise  
Hauptgang  
Dessert

Wir servieren Ihnen die ausgewählten  
Gerichte in Menügröße,  
so dass der Genuss für Sie im  
Vordergrund steht.

## WEINEMPFEHLUNG

2020  
OSTHOFENER MERLOT  
trocken

0,1 l 5,00 €  
0,2 l 8,70 €  
0,75 l 29,00 €

## SUPPE & VORSPEISEN

### PASTINAKEN-VELOUTÉ

Braune Butter  
eingelegte Apfelperlen  
Kerbel

11 €

Add on  
**Jakobsmuschel**  
4 €

### KNUSPRIG GEFÜLLTER PILZ WAN TAN

Apfel | Fenchel

Misocreme

Dashi

16 €

### TATAR VOM RINDERFILET

schwarzer Knoblauch

Zwiebelaromen

Briohecrumble

19 €

### CANNELLONI VOM IKARIMI LACHS

fermentiertes Kimchi

Daikon

Grüner Reis

Buttermilch-Sake

19 €

### FELDSALAT

Croûtons

12 €

Für jegliche Art der Änderung der Speisen, erlauben wir uns einen Aufpreis von 1,50 EUR zu buchen. Änderungen im Menü führen zu à la carte Preisen.  
Alle Preise in Euro inkl. MwSt und Bedienungsentgelt.

Unsere Gerichte werden alle aus frischen Lebensmitteln zubereitet. Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Zusätzlich weisen wir darauf hin, dass aufgrund der Vielzahl allergener Zutaten in unserem Restaurant Kreuzkontaminationen im Herstellungs- und Zubereitungsverfahren nicht ausgeschlossen werden können.

# HAUPTSPEISEN

## BÄCKCHEN VOM IBERICO SCHWEIN

*sanft geschmort*  
Kräuterseitlinge | Erbsen  
Butterspätzle  
34 €

**CORDON BLEU**  
*vom Landschwein*  
Buchenholzschinken  
Emmentaler  
gefüllte Ofenkartoffel  
28 €

## RUMPSTEAK VOM WEIDERIND

Cognac Jus  
gebratener Knollenzest  
Knusperkartoffel  
Sauerrahm  
35 €

**RINDERFILET**  
Cognac Jus  
gebratener Knollenzest  
Knusperkartoffel  
Sauerrahm  
42 €

**WILDFANG SKREI**  
*confiert*  
Speck Beurre Blanc  
Wirsing | Blutorange  
gebackene Polentaschnitte  
34 €

## HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE

*auf Tiroler Art*  
Röstzwiebeln | Schnittlauch  
kleiner Beilagensalat  
24 €

# DESSERTS

## KLEINE & FEINE DESSERTS

Finden Sie auf  
unserer Dessertkarte

## VERANSTALTUNGEN 2026

17. April	27. Februar Weinwirtschaft am langen Tisch „Rind & Co.“
Weinwirtschaft am langen Tisch „Landschwein & Bärlauch“	26. April Verkaufsoffener Sonntag „Markttreiben“
30. Mai Grill & Fire	12. Juni Weinwirtschaft am langen Tisch „Spargel & Erdbeere“
4. Juli Casino Night	28. August Weinwirtschaft am langen Tisch „Fluß & Co.“
23. Oktober Weinwirtschaft am langen Tisch „Rheinessen tisch auf“	27. November Weinwirtschaft am langen Tisch „Ganser Family Style“
31. Dezember Silvestermenü	