

MENÜ

Tataki vom Weiderind

Duett vom Spitzkohl
Edamame
Teriyaki

Pastinaken-Velouté

Braune Butter
eingelegte Apfelperlen
Kerbel

Sous Vide Kalbsrücken

Sauce Bordelaise
Glasierte Rote Bete
Kartoffelflan
Joghurt

Topfenmousse

Blutorange
Vanille
Mandel

4 Gang Menü 79 €
3 Gang Menü (ohne Velouté) 70 €

VALENTINSTAG

NÄCHSTE

Die WEIN
WIRT
SCHAFT
an Longer
Tisch

FREITAG, 27.02.2026

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

2019
BECHTHEIMER SPÄTBURGUNDER
trocken

0,1 l	4,80 €
0,2 l	8,50 €
0,75 l	28,00 €

SUPPE & VORSPEISEN

GESCHÄUMTE HUMMERSUPPE
eingelegte Egerlinge
Lauchstroh
14 €

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 Knollenziest
Knusperkartoffel
Sauerrahm
35 €

RINDERFILET
Cognac Jus
gebratener Knollenziest
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

	27. Februar
	Weinwirtschaft am langen Tisch „Rind & Co.“
17. April	
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 „Rhein Hessen tischt auf“	27. November
	Weinwirtschaft am langen Tisch „Ganser Family Style“
31. Dezember	
Silvestermenü	