GASTHOF METZGEREI

Zum Stern

RÜDENAU BEI MILTENBERG

Die besonderen Empfehlungen unserer Küche

Frisches Tatar aus unserer Metzgerei –
mit Eigelb und reichlich garniert, Butter und Brot 2,9 11.50

Gratinierter Ziegenkäse mit schwarzer Oliventapenade auf Knäcke-Chips
und kleinem Feldsalat in Sesam-Marinade 8.90

Fränkische Mostsuppe vom Silvaner mit Butterkrüstchen 4.90

Schweinekotelett im Grünkern-Knuspermantel
mit jungem Rahmwirsing und Bratkartoffeln 14.90

„Bierkutscher" – Rumpsteak mit frisch geschabtem Meerrettich,
Kartoffelplätzchen und Salatteller 22.90

Feines von Gans, Ente und Wild

Klare Wildkraftbrühe mit Kräuterklößchen 5.50

Cappuccino vom Wildhasen mit Zimtkracherli 4.90

Geschmorte, ausgelöste Gänsebrust an kräftiger Soße
mit Preiselbeer-Bratapfel, hausgemachten Kartoffelklößen
und Speck-Rosenkohl 21.90

Ausgelöste halbe Bauernente an kräftiger Soße
mit hausgemachten Kartoffelklößen und Apfel-Rotkraut 18.50

Hirschbraten an Wacholderrahmsoße mit Preiselbeerbirne
dazu hausgemachte Kartoffelklöße und Apfel-Rotkraut 17.90

Medaillons vom Hirsch-Nüsschen in Nusskruste
auf jungem Rahmwirsing mit Haselnuss-Spätzle 21.90

Warmer Apfel-Ofenschlupfer auf Preiselbeerschaum
mit Walnuß-Eis und Sahne 5.90

„Drei in Einem" im Herbst / Winter:
Haselnuss-Eis im Knusperkörbchen – Espresso oder Cappuccino –
2cl St.Kilian-Distillers "White Dog" (aus Rüdenau!) 7.50