



Weinhotel Bechtermünz & Weinrestaurant

VORSPEISEN

Frische Austern Gillardeau G2 (Crassostrea gigas), à ca. 115g Mit Verjus-Schalotten Vinaigrette	4,00€ pro St.	Hausgemachte Maultaschen gefüllt mit Rehfleisch und Zwiebeln, dazu cremige Wildpilzsauce	16,00€
Feldsalat mit Wildpilzen, Speck und Wallnuss-Thymian-Vinaigrette	15,00€	Rumpsteak mit Kräuter Kartoffelpüree, Zucker Schotten und Rotwein Schalotten	28,00€
Carpaccio vom Hirsch mit Parmesan und Rucola, in einer Trüffel-Limetten-Vinaigrette und Pinienkernen	12,00€	Lammkeule Mit Brokkoli, Auberginen, Zucchini & Rotweinjus	18,00€
Handkäse Variationen in drei verschiedenen Weinen eingelegter Schlemmerhandkäse angemacht mit Musik, Gurken, Kümmel serviert mit Butter und deftigem Bauernbrot Dazu je 0,05l von unseren Weinen: 2017er KOEGLER Grüner Veltliner trocken 2017er KOEGLER Riesling trocken 2010er KOEGLER Spätlese trocken	14,50€		
ohne Weine	8,50€		
Lauwarmer Linsen-Lauchsalat mit frischem Ziegenkäse und Honig-Curry-Verjus-Sause	9,50€		

SUPPE

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl	8,00€
Geflügel-consommé in russische Art mit hausgemachten Nudeln und Hühnerfleisch	8,00€

HAUPTGÄNGE

Überbackener Hokkaidokürbis gefüllt mit Wildpilzrisotto und Pinienkernen	15,00€
Royal Doraden Filet mit riesen Garnelen, Kräuter Baby Kartoffeln und grünem Spargel	21,00€

FÜR KINDER

Nudeln mit Bolognese Sauce und Parmesan	9,00€
3 x Koeglers Minibeefburger gerne auch mit Käse dazu 0,2l von unserem KOEGLER Traubensaft	12,00€
Vanille oder Schokoladen Eis	1,50€ pro Kugel

DESSERTS

KOEGLER Verjus-Limetten Parfait mit Beeren Kompott	8,00€
Spätlese Weincreme mit Weinbrand Rosinen Und Mandeln Blätter	9,00€
Maronencreme mit Preiselbeeren	9,00€
In Riesling gekochte Quitte mit karamellisierten Walnüssen und Rosinen, dazu Schlagsahne	9,00€
Käseauswahl mit Trauben, Nüssen und Feigensenf	14,00€

Bitte Fragen Sie bei Bedarf nach unserer Allergenen Liste.