

## Empfehlungen aus unserer Küche

Täglich von 11:30-14:00 Uhr und ab 18:00 Uhr

### **Bärlauchcremesuppe**

Bärlauch / weisser Tomatenschaum / Croutons  
5,90

### **Tortellini**

Quinoa / Spinat / Bärlauch / Kirschtomaten / Parmesan  
12,90  
Empfehlung unseres Braumeisters: Schloss Weisse

### **Rosa Schweinemedallions -mit Niedergarmethode zubereitet**

Kräutermantel / Kartoffel Krapfen aus lila Kartoffeln / Romanesco / Portweinjus  
16,20  
Empfehlung des Wirts : Märzen Festbier

### **Mediterrane Kalbsroulade**

gefüllt mit Mozzarella und frischen Kräutern  
grüner Spargel / Maispolente / Tomatenjus  
17,90  
Empfehlung des Wirts : Hopfenblume – pilsner Art

### **Tomahawk Steak vom Schwein ( 400 g inkl. Knochen )**

mariniert und bei niederer Temperatur im eigenen Saft gegart  
BBQ-Zwiebeln / Ofenkartoffel / Sour Cream / Grillgemüse / Kräuterbutter  
18,90

### **Forelle Müllerin**

Zitronenbutter / Petersilienkartoffeln / Beilagensalat  
16,80

Wein-Empfehlung der Wirtin, ein köstlicher leichter Terrassenwein: Basis Weiss vom Weingut Weinreich  
Bacchus, Müller-Thurgau, Riesling, Silvaner - Spürbare Säure, schlanker Körper, saftig, frisch und  
Fruchtaromen von grünem Apfel und Zitrus 0,2 l 5,90

### **Dessert: Mozartkugel**

Nougatcreme / Pistazien / Rhabarber-Ragout / Sahnehäubchen  
7,50  
Geheimtipp : Bockbier-Likör

**Das gesamte Brauhausteam wünscht einen angenehmen Aufenthalt und  
guten Appetit**