

Valentin-Liebesmenü

WILLKOMMENS CHAMPAGNER

mit personalisiertem Gegenstand (deswegen brauchen wir Eure Vornamen)

ZUM HINEINSCHMECKEN

„Fuhre Valentins Herzensangelegenheiten“
Kürbis-Kichererbsen Humus
Lachtatare
Rote Beete Salat / Kernöl
Guacomole
dazu Lachsbutter,
Brot der Bäckerei Kasprovicz & Knusperbrot

Vegetarisch / Vegan:
Kürbis-Kichererbsen Humus
Weiße Bohnencreme
Rote Beete Salat / Kernöl
Guacomole
dazu gesalzene Butter,
Brot der Bäckerei Kasprovicz & Knusperbrot

SUPPE

Hummersuppe / Garnele /
Croutons / Chips

Vegetarisch - Vegan:
Minestrone (Gan Padano)

HAUPTESSEN

Der Broker - Rinderlenden Steak
Zwiebel-Pfeffermarmelade /
Kartoffel-Pastinaken-Püree
karamellisiertes Karottengemüse
Rotweinsöße
oder
Skrifilet vom Grill
auf Kartoffel-Pastinaken-Püree /
sonnengetrocknete Tomatenbutter /
karamellisiertes Karottengemüse

Vegan:
Sojageschnetzeltes /
Veganes Kartoffel-Pastinaken-Püree /
in Olivenöl karamellisiertes Karottengemüse /
vegane Weißweinsöße

DESSERT

Susis Special
Feine Liebes Creme - Überraschung

Vegan:
Obstteller mit Pfiff

AUF WUNSCH – GERNE EINE KLEINE KÄSEAUSWAHL
PREIS PRO PERSON 66,00 €



Unsere Weinempfehlungen –

Weintrinker dürfen gerne an unseren Weinklimaschrank gehen und sich einen Wein nach Geschmack aussuchen. Bitte nehmt euch selbst, was ihr wollt! Preise findet ihr auf den Flaschen. Und wenn nicht, sagt euch Elisabeth, was er kostet 😊

STARTER

Hugo (Post Spritz Holler) 0,2l 7,50
den Hollersirup macht die Wirtin selber

Aperol Sprizz 0,2l 7,50
Secco, Aperol, Eis, Orange

Empfehlung der Wirtin für mehr als 1
Glas.....Kessler Sekt... 0,1l 5,50 0,75l 28,00

Valdo Frizzante rose	0,75l	38,00
Moet Chandon	0,75l	90,00
Berlucchi rose	0,75l	45,00
Moet rose	0,75l	120,00
Ruinart rose	0,75l	120,00
Dom Perignon 2003	0,75l	240,00
Ruinart	1,5l	245,00

Weißwein

Cuvee „Wirtshausfreunde“

Thomas Walz, Deutschland, Baden
trockener Weißwein aus Sauvignon und
Weißburgunder, Stachelbeere, schwarze
Johannisbeere, elegant und mineralisch 0,2l 6,50
Flasche 0,75l 22,00 (Sau guad über 2,00 € gspart)

Gutswein Castel Silvaner VDP. Fürst *Castell, Bayern, Franken*

trocken, Birne, Sternfrucht und frisches Heu,
herzhafte Salzigkeit,
spannend und angenehm frisch
0,2l 5,50 Flasche 0,75l 18,00 (2,50 mehr im Geldbeutel)

Grauburgunder – genießen mit der

Postwirtin Stefan Winter, Deutschland,
Reinhessen
trocken, Platz 1 der meistgefragten Rebsorten,
geröstete Mandeln, Pfirsich, weich und rund am
Gaumen. 0,2l 6,50 0, Flasche 0,75l 22,00
(über 2,50 der Anreiz einfach eine Flasche zu bestellen)

Riesling

Knyp, Deutschland
Deutsche Leitrebsorte, halbtrocken, gelber Apfel,
Aprikosen, spritzig und frisch
0,2l 7,00 Flasche 0,75l 23,00 (Dein Benefit: über 3,00)

Roséwein

Rosé trocken

Gebrüder Kitzer, Deutschland, Reinhessen
Mega rose Wein, trocken schmeckt nach Limette,
Erdbeere, rote Johannisbeere, fruchtig und
leicht. Zum Verlieben ❤️
0,2l 6,50 Flasche 0,75l 22,00 (Yes 2,00 ins Sparschwein)

Rotwein

Zweigelt

Weingut Pfaffl, Österreich, Weinviertel
trocken, Pflaumen, Wacholder, leicht im
trinkfluss 0,2l 7,00 Flasche 0,75l 24,00 (You save –
the planet & über 3,00)

Primitvo

Cantina Tagaro, Italien, Apulien
Halbtrocken, Kirschmarmelade, Brombeere,
weich mit leichter süße 0,2l 7,00 0,75
Flasche 0,75l 23,00 (Einfach cool über 3,00 gesaft)

Flaschen - Restbestände

Grauburgunder „Christoph Bauer“ (2x)
0,75l 45,00

Scheurebe Wirshing
0,75l 26,00

Salzl „New Style“

Chardonnay im Baric angebaut, voller Weißwein der voll und
schwer ist, ohne säure (Da Wirtin ihr Lieblingswein)
0,75l 36,90

Rotwein

Iphöfer Spätburgunder

präsentiert den leichten Burgundertyp, Bukett feinen
Kirscharomen, Waldfrüchte, etwas Vanille, samtig
0,75l 38,00

Lugana

Ca die Frati Proletino 0,75l 90,00 (3x)

Pinot Bianco

Nals Margreid 0,75l 45,00 (1x)