



HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHAUS JENNERWEIN

APERITIF

Birnen-Spritz 0,2 l 6,50
Mark von der Williams Birne – Cointreau - Williams - Prosecco

Jennerwein-Punsch im Hafer¹ 4,00

Holunder Apfel-Cocktail 6,50
Apfelsaft – Gin – schwarzer Hollundersirup - Prosecco

Bavarka Gin Tonic 8,90
Gin - Tonic Water - Rosmarin

Blutorangen-Spritz 0,2 l 6,50
Blutorangensaft – Sirup – Gin – Muskateller - Prosecco

Prosecco Bertoldi – Spumante trocken 0,1 l 5,90

Jennerwein-Spritz **-alkoholfrei-** 0,2 l 5,50
Orangensaft - Johannisbeerensaft - Traubensaft - Kirschsaff - Bitter Lemon

LIEBE GÄSTE; SOLLTEN SIE HINSICHTLICH ALLERGENEN IN LEBENSMITTEL MEHR INFORMATIONEN BENÖTIGEN;
ERHALTEN SIE JEDERZEIT VON UNS AUSKUNFT: SRECHEN SIE UNS EINFACH AN!

Liebe Gäste, wir möchten Sie höflichst darauf hinweisen, **dass wir nur EC-Karten**
als bargeldloses Zahlungsmittel akzeptieren.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!



Vorab als Magentratzerl zum Aperitif

- Fenchel-Salami, Oliven, Parmesan & Salzbuter 6,50
Geräucherte Bratwurst, Kräuterfrischkäse, Griebenschmalz
& Salzbuter 6,50
Südtiroler Speckschinken & Salzbuter 5,50

Vorspeisen

- Feldsalat ✓ ohne Speck
in Vinaigrette mit ausgelassenem Speck, Buttercroûtons & Radieserl 8,50
Geschmolzener Ziegenkäse ✓
mit Paprika-Crème & Rucola-Radicchio-Salat 11,90
Lauwarmer Sellerie-Salat ✓
mit schwarzen Nüssen & Frisée 8,90
Vorspeisensalat ✓
mit Avocado, Radieserl, Kresse & Buttercroûtons 7,90
Rote Bete Salat ✓
mit gebackenem Schafskäse & Rucola 11,90

Suppen

- Tafelspitzbouillon mit Flädle, Wurzelgemüse & Schnittlauch 6,50
Krustentierschaumsuppe mit Riesengarnele 8,90



Zwischengerichte

| | |
|---|-------|
| Glasierte Entenleber in Balsamico-Zwiebel-Sauce mit Apfel & Croûtons | 15,50 |
| Kleiner Feldsalat als Beilage ✓ | 5,90 |
| Rote Bete Graupen ✓ mit gehobeltem Parmesan & Rucola-Radicchio-Salat | 15,50 |
| Gebackene Blutwurst auf Rahmsauerkraut mit Zwiebeljus | 12,90 |

Menü

Rucola-Radicchio-Salat
mit gehobelten Champignons & Rote Bete
2017 Sauvignon Blanc – Weingut Knewitz - Rheinhessen

Geschmorte Lamm-Haxe
auf cremiger Polenta mit Pesto & Paprika
2016 Rotweincuvée TEXTOR – Markus Schneider - Pfalz

Brombeer-Sorbet
im Glas mit Gin aufgegossen
2015 Auslese aus getrockneten Trauben– Weingut Lauermann & Weyer - Pfalz

Menüpreis - 39,90 mit Weinbegleitung 0,1 l – Gang - 15,50



Hauptgerichte

| | |
|---|-------|
| Winterkabeljau „Skrei“ auf Balsamico-Linsen mit Apfel-Meerrettich | 24,90 |
| Geschmortes Böfflamott mit gebratenen Semmelknödelscheiben & glasiertem Wurzelgemüse | 22,90 |
| Entenbratwurst auf rahmigem Pommery-Senf-Wirsing mit Kartoffelwürfel | 14,90 |
| Kalbslende vom Grill mit Kräuterseitlingen, Kartoffelpüree & Portwein-Schalotten-Sauce | 26,90 |
| Brust & Keule von der Ente mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödel & glasierten Maronen | 24,90 |

Nachspeisen

| | |
|--|------|
| Bayrisch Crème im Glas mit Himbeeren | 6,90 |
| Marillenknödel mit süßer Bröselbutter & Vanilleeis | 9,90 |
| Rosmarin Crème brûlée mit Blutorangensorbet | 7,90 |
| Eispresso – von Emilo Espresso „Röster des Jahres 2018“ mit Vanilleeis | 4,90 |
| Sorbet im Glas je Kugel 3,00 aufgegossen mit Vodka zzgl. 5,00 Cassis, Himbeer, Limone, Blutorange, Brombeere | |
| Dreierlei Käse Zillerthaler Bergkäse – Allgäuer Rahmkäse & Tegernseer Pfeffer Weichkäse mit Tessiner Feigensenf & Salzbutter | 9,90 |



HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHAUS JENNERWEIN

APERITIF

Birnen-Spritz 0,2 l 6,50
Mark von der Williams Birne – Cointreau - Williams - Prosecco

Jennerwein-Punsch im Hafer¹ 4,00

Holunder Apfel-Cocktail 6,50
Apfelsaft – Gin – schwarzer Hollundersirup - Prosecco

Bavarka Gin Tonic 8,90
Gin - Tonic Water - Rosmarin

Blutorangen-Spritz 0,2 l 6,50
Blutorangensaft – Sirup – Gin – Muskateller - Prosecco

Prosecco Bertoldi – Spumante trocken 0,1 l 5,90

Jennerwein-Spritz **-alkoholfrei-** 0,2 l 5,50
Orangensaft - Johannisbeerensaft - Traubensaft - Kirschsaff - Bitter Lemon

LIEBE GÄSTE; SOLLTEN SIE HINSICHTLICH ALLERGENEN IN LEBENSMITTEL MEHR INFORMATIONEN BENÖTIGEN;
ERHALTEN SIE JEDERZEIT VON UNS AUSKUNFT: SRECHEN SIE UNS EINFACH AN!

Liebe Gäste, wir möchten Sie höflichst darauf hinweisen, **dass wir nur EC-Karten**
als bargeldloses Zahlungsmittel akzeptieren.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!



Vorab als Magentratzerl zum Aperitif

- Fenchel-Salami, Oliven, Parmesan & Salzbuter 6,50
Geräucherte Bratwurst, Kräuterfrischkäse, Griebenschmalz
& Salzbuter 6,50
Südtiroler Speckschinken & Salzbuter 5,50

Vorspeisen

- Feldsalat ✓ ohne Speck
in Vinaigrette mit ausgelassenem Speck, Buttercroûtons & Radieserl 8,50
Geschmolzener Ziegenkäse ✓
mit Paprika-Crème & Rucola-Radicchio-Salat 11,90
Lauwarmer Sellerie-Salat ✓
mit schwarzen Nüssen & Frisée 8,90
Vorspeisensalat ✓
mit Avocado, Radieserl, Kresse & Buttercroûtons 7,90
Rote Bete Salat ✓
mit gebackenem Schafskäse & Rucola 11,90

Suppen

- Tafelspitzbouillon mit Flädle, Wurzelgemüse & Schnittlauch 6,50
Krustentierschaumsuppe mit Riesengarnele 8,90



Zwischengerichte

| | |
|---|-------|
| Glasierte Entenleber in Balsamico-Zwiebel-Sauce mit Apfel & Croûtons | 15,50 |
| Kleiner Feldsalat als Beilage ✓ | 5,90 |
| Rote Bete Graupen ✓ mit gehobeltem Parmesan & Rucola-Radicchio-Salat | 15,50 |
| Gebackene Blutwurst auf Rahmsauerkraut mit Zwiebeljus | 12,90 |

Menü

Rucola-Radicchio-Salat
mit gehobelten Champignons & Rote Bete
2017 Sauvignon Blanc – Weingut Knewitz - Rheinhessen

Geschmorte Lamm-Haxe
auf cremiger Polenta mit Pesto & Paprika
2016 Rotweincuvée TEXTOR – Markus Schneider - Pfalz

Brombeer-Sorbet
im Glas mit Gin aufgegossen
2015 Auslese aus getrockneten Trauben– Weingut Lauermann & Weyer - Pfalz

Menüpreis - 39,90 mit Weinbegleitung 0,1 l – Gang - 15,50



Hauptgerichte

| | |
|---|-------|
| Winterkabeljau „Skrei“ auf Balsamico-Linsen mit Apfel-Meerrettich | 24,90 |
| Geschmortes Böfflamott mit gebratenen Semmelknödelscheiben & glasiertem Wurzelgemüse | 22,90 |
| Entenbratwurst auf rahmigem Pommery-Senf-Wirsing mit Kartoffelwürfel | 14,90 |
| Kalbslende vom Grill mit Kräuterseitlingen, Kartoffelpüree & Portwein-Schalotten-Sauce | 26,90 |
| Brust & Keule von der Ente mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödel & glasierten Maronen | 24,90 |

Nachspeisen

| | |
|--|------|
| Bayrisch Crème im Glas mit Himbeeren | 6,90 |
| Marillenknödel mit süßer Bröselbutter & Vanilleeis | 9,90 |
| Rosmarin Crème brûlée mit Blutorangensorbet | 7,90 |
| Eispresso – von Emilo Espresso „Röster des Jahres 2018“ mit Vanilleeis | 4,90 |
| Sorbet im Glas je Kugel 3,00 aufgegossen mit Vodka zzgl. Cassis, Himbeer, Limone, Blutorange, Brombeere | 5,00 |
| Dreierlei Käse Zillerthaler Bergkäse – Allgäuer Rahmkäse & Tegernseer Pfeffer Weichkäse mit Tessiner Feigensenf & Salzbutter | 9,90 |



HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHAUS JENNERWEIN

APERITIF

Birnen-Spritz 0,2 l 6,50
Mark von der Williams Birne – Cointreau - Williams - Prosecco

Jennerwein-Punsch im Hafer¹ 4,00

Holunder Apfel-Cocktail 6,50
Apfelsaft – Gin – schwarzer Hollundersirup - Prosecco

Bavarka Gin Tonic 8,90
Gin - Tonic Water - Rosmarin

Blutorangen-Spritz 0,2 l 6,50
Blutorangensaft – Sirup – Gin – Muskateller - Prosecco

Prosecco Bertoldi – Spumante trocken 0,1 l 5,90

Jennerwein-Spritz **-alkoholfrei-** 0,2 l 5,50
Orangensaft - Johannisbeerensaft - Traubensaft - Kirschsafft - Bitter Lemon

LIEBE GÄSTE; SOLLTEN SIE HINSICHTLICH ALLERGENEN IN LEBENSMITTEL MEHR INFORMATIONEN BENÖTIGEN;
ERHALTEN SIE JEDERZEIT VON UNS AUSKUNFT: SRECHEN SIE UNS EINFACH AN!

Liebe Gäste, wir möchten Sie höflichst darauf hinweisen, **dass wir nur EC-Karten**
als bargeldloses Zahlungsmittel akzeptieren.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!



Vorab als Magentratzerl zum Aperitif

- Fenchel-Salami, Oliven, Parmesan & Salzbuter 6,50
Geräucherte Bratwurst, Kräuterfrischkäse, Griebenschmalz
& Salzbuter 6,50
Südtiroler Speckschinken & Salzbuter 5,50

Vorspeisen

- Feldsalat ✓ ohne Speck
in Vinaigrette mit ausgelassenem Speck, Buttercroûtons & Radieserl 8,50
Geschmolzener Ziegenkäse ✓
mit Paprika-Crème & Rucola-Radicchio-Salat 11,90
Lauwarmer Sellerie-Salat ✓
mit schwarzen Nüssen & Frisée 8,90
Vorspeisensalat ✓
mit Avocado, Radieserl, Kresse & Buttercroûtons 7,90
Rote Bete Salat ✓
mit gebackenem Schafskäse & Rucola 11,90

Suppen

- Tafelspitzbouillon mit Flädle, Wurzelgemüse & Schnittlauch 6,50
Krustentierschaumsuppe mit Riesengarnele 8,90



Zwischengerichte

| | |
|---|-------|
| Glasierte Entenleber in Balsamico-Zwiebel-Sauce mit Apfel & Croûtons | 15,50 |
| Kleiner Feldsalat als Beilage ✓ | 5,90 |
| Rote Bete Graupen ✓ mit gehobeltem Parmesan & Rucola-Radicchio-Salat | 15,50 |
| Gebackene Blutwurst auf Rahmsauerkraut mit Zwiebeljus | 12,90 |

Menü

Rucola-Radicchio-Salat
mit gehobelten Champignons & Rote Bete
2017 Sauvignon Blanc – Weingut Knewitz - Rheinhessen

Geschmorte Lamm-Haxe
auf cremiger Polenta mit Pesto & Paprika
2016 Rotweincuvée TEXTOR – Markus Schneider - Pfalz

Brombeer-Sorbet
im Glas mit Gin aufgegossen
2015 Auslese aus getrockneten Trauben– Weingut Lauermann & Weyer - Pfalz

Menüpreis - 39,90 mit Weinbegleitung 0,1 l – Gang - 15,50



Hauptgerichte

| | |
|---|-------|
| Winterkabeljau „Skrei“ auf Balsamico-Linsen mit Apfel-Meerrettich | 24,90 |
| Geschmortes Böfflamott mit gebratenen Semmelknödelscheiben & glasiertem Wurzelgemüse | 22,90 |
| Entenbratwurst auf rahmigem Pommery-Senf-Wirsing mit Kartoffelwürfel | 14,90 |
| Kalbslende vom Grill mit Kräuterseitlingen, Kartoffelpüree & Portwein-Schalotten-Sauce | 26,90 |
| Brust & Keule von der Ente mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödel & glasierten Maronen | 24,90 |

Nachspeisen

| | |
|--|------|
| Bayrisch Crème im Glas mit Himbeeren | 6,90 |
| Marillenknödel mit süßer Bröselbutter & Vanilleeis | 9,90 |
| Rosmarin Crème brûlée mit Blutorangensorbet | 7,90 |
| Eispresso – von Emilo Espresso „Röster des Jahres 2018“ mit Vanilleeis | 4,90 |
| Sorbet im Glas je Kugel 3,00 aufgegossen mit Vodka zzgl. Cassis, Himbeer, Limone, Blutorange, Brombeere | 5,00 |
| Dreierlei Käse Zillerthaler Bergkäse – Allgäuer Rahmkäse & Tegernseer Pfeffer Weichkäse mit Tessiner Feigensenf & Salzbutter | 9,90 |



HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHAUS JENNERWEIN

APERITIF

Birnen-Spritz 0,2 l 6,50
Mark von der Williams Birne – Cointreau - Williams - Prosecco

Jennerwein-Punsch im Hafer¹ 4,00

Holunder Apfel-Cocktail 6,50
Apfelsaft – Gin – schwarzer Hollundersirup - Prosecco

Bavarka Gin Tonic 8,90
Gin - Tonic Water - Rosmarin

Blutorangen-Spritz 0,2 l 6,50
Blutorangensaft – Sirup – Gin – Muskateller - Prosecco

Prosecco Bertoldi – Spumante trocken 0,1 l 5,90

Jennerwein-Spritz **-alkoholfrei-** 0,2 l 5,50
Orangensaft - Johannisbeerensaft - Traubensaft - Kirschsaff - Bitter Lemon

LIEBE GÄSTE; SOLLTEN SIE HINSICHTLICH ALLERGENEN IN LEBENSMITTEL MEHR INFORMATIONEN BENÖTIGEN;
ERHALTEN SIE JEDERZEIT VON UNS AUSKUNFT: SRECHEN SIE UNS EINFACH AN!

Liebe Gäste, wir möchten Sie höflichst darauf hinweisen, **dass wir nur EC-Karten**
als bargeldloses Zahlungsmittel akzeptieren.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!



Vorab als Magentratzerl zum Aperitif

- Fenchel-Salami, Oliven, Parmesan & Salzbuter 6,50
Geräucherte Bratwurst, Kräuterfrischkäse, Griebenschmalz
& Salzbuter 6,50
Südtiroler Speckschinken & Salzbuter 5,50

Vorspeisen

- Feldsalat ✓ ohne Speck
in Vinaigrette mit ausgelassenem Speck, Buttercroûtons & Radieserl 8,50
Geschmolzener Ziegenkäse ✓
mit Paprika-Crème & Rucola-Radicchio-Salat 11,90
Lauwarmer Sellerie-Salat ✓
mit schwarzen Nüssen & Frisée 8,90
Vorspeisensalat ✓
mit Avocado, Radieserl, Kresse & Buttercroûtons 7,90
Rote Bete Salat ✓
mit gebackenem Schafskäse & Rucola 11,90

Suppen

- Tafelspitzbouillon mit Flädle, Wurzelgemüse & Schnittlauch 6,50
Krustentierschaumsuppe mit Riesengarnele 8,90



Zwischengerichte

| | |
|---|-------|
| Glasierte Entenleber in Balsamico-Zwiebel-Sauce mit Apfel & Croûtons | 15,50 |
| Kleiner Feldsalat als Beilage ✓ | 5,90 |
| Rote Bete Graupen ✓ mit gehobeltem Parmesan & Rucola-Radicchio-Salat | 15,50 |
| Gebackene Blutwurst auf Rahmsauerkraut mit Zwiebeljus | 12,90 |

Menü

Rucola-Radicchio-Salat
mit gehobelten Champignons & Rote Bete
2017 Sauvignon Blanc – Weingut Knewitz - Rheinhessen

Geschmorte Lamm-Haxe
auf cremiger Polenta mit Pesto & Paprika
2016 Rotweincuvée TEXTOR – Markus Schneider - Pfalz

Brombeer-Sorbet
im Glas mit Gin aufgegossen
2015 Auslese aus getrockneten Trauben– Weingut Lauermann & Weyer - Pfalz

Menüpreis - 39,90 mit Weinbegleitung 0,1 l – Gang - 15,50



Hauptgerichte

| | |
|---|-------|
| Winterkabeljau „Skrei“ auf Balsamico-Linsen mit Apfel-Meerrettich | 24,90 |
| Geschmortes Böfflamott mit gebratenen Semmelknödelscheiben & glasiertem Wurzelgemüse | 22,90 |
| Entenbratwurst auf rahmigem Pommery-Senf-Wirsing mit Kartoffelwürfel | 14,90 |
| Kalbslende vom Grill mit Kräuterseitlingen, Kartoffelpüree & Portwein-Schalotten-Sauce | 26,90 |
| Brust & Keule von der Ente mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödel & glasierten Maronen | 24,90 |

Nachspeisen

| | |
|--|------|
| Bayrisch Crème im Glas mit Himbeeren | 6,90 |
| Marillenknödel mit süßer Bröselbutter & Vanilleeis | 9,90 |
| Rosmarin Crème brûlée mit Blutorangensorbet | 7,90 |
| Eispresso – von Emilo Espresso „Röster des Jahres 2018“ mit Vanilleeis | 4,90 |
| Sorbet im Glas je Kugel 3,00 aufgegossen mit Vodka zzgl. Cassis, Himbeer, Limone, Blutorange, Brombeere | 5,00 |
| Dreierlei Käse Zillerthaler Bergkäse – Allgäuer Rahmkäse & Tegernseer Pfeffer Weichkäse mit Tessiner Feigensenf & Salzbutter | 9,90 |



HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHAUS JENNERWEIN

APERITIF

Birnen-Spritz 0,2 l 6,50
Mark von der Williams Birne – Cointreau - Williams - Prosecco

Jennerwein-Punsch im Hafer¹ 4,00

Holunder Apfel-Cocktail 6,50
Apfelsaft – Gin – schwarzer Hollundersirup - Prosecco

Bavarka Gin Tonic 8,90
Gin - Tonic Water - Rosmarin

Blutorangen-Spritz 0,2 l 6,50
Blutorangensaft – Sirup – Gin – Muskateller - Prosecco

Prosecco Bertoldi – Spumante trocken 0,1 l 5,90

Jennerwein-Spritz **-alkoholfrei-** 0,2 l 5,50
Orangensaft - Johannisbeerensaft - Traubensaft - Kirschsafft - Bitter Lemon

LIEBE GÄSTE; SOLLTEN SIE HINSICHTLICH ALLERGENEN IN LEBENSMITTEL MEHR INFORMATIONEN BENÖTIGEN;
ERHALTEN SIE JEDERZEIT VON UNS AUSKUNFT: SRECHEN SIE UNS EINFACH AN!

Liebe Gäste, wir möchten Sie höflichst darauf hinweisen, **dass wir nur EC-Karten**
als bargeldloses Zahlungsmittel akzeptieren.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!



Vorab als Magentratzerl zum Aperitif

- Fenchel-Salami, Oliven, Parmesan & Salzbuter 6,50
Geräucherte Bratwurst, Kräuterfrischkäse, Griebenschmalz
& Salzbuter 6,50
Südtiroler Speckschinken & Salzbuter 5,50

Vorspeisen

- Feldsalat ✓ ohne Speck
in Vinaigrette mit ausgelassenem Speck, Buttercroûtons & Radieserl 8,50
Geschmolzener Ziegenkäse ✓
mit Paprika-Crème & Rucola-Radicchio-Salat 11,90
Lauwarmer Sellerie-Salat ✓
mit schwarzen Nüssen & Frisée 8,90
Vorspeisensalat ✓
mit Avocado, Radieserl, Kresse & Buttercroûtons 7,90
Rote Bete Salat ✓
mit gebackenem Schafskäse & Rucola 11,90

Suppen

- Tafelspitzbouillon mit Flädle, Wurzelgemüse & Schnittlauch 6,50
Krustentierschaumsuppe mit Riesengarnele 8,90



Zwischengerichte

| | |
|---|-------|
| Glasierte Entenleber in Balsamico-Zwiebel-Sauce mit Apfel & Croûtons | 15,50 |
| Kleiner Feldsalat als Beilage ✓ | 5,90 |
| Rote Bete Graupen ✓ mit gehobeltem Parmesan & Rucola-Radicchio-Salat | 15,50 |
| Gebackene Blutwurst auf Rahmsauerkraut mit Zwiebeljus | 12,90 |

Menü

Rucola-Radicchio-Salat
mit gehobelten Champignons & Rote Bete
2017 Sauvignon Blanc – Weingut Knewitz - Rheinhessen

Geschmorte Lamm-Haxe
auf cremiger Polenta mit Pesto & Paprika
2016 Rotweincuvée TEXTOR – Markus Schneider - Pfalz

Brombeer-Sorbet
im Glas mit Gin aufgegossen
2015 Auslese aus getrockneten Trauben– Weingut Lauermann & Weyer - Pfalz

Menüpreis - 39,90 mit Weinbegleitung 0,1 l – Gang - 15,50



Hauptgerichte

| | |
|---|-------|
| Winterkabeljau „Skrei“ auf Balsamico-Linsen mit Apfel-Meerrettich | 24,90 |
| Geschmortes Böfflamott mit gebratenen Semmelknödelscheiben & glasiertem Wurzelgemüse | 22,90 |
| Entenbratwurst auf rahmigem Pommery-Senf-Wirsing mit Kartoffelwürfel | 14,90 |
| Kalbslende vom Grill mit Kräuterseitlingen, Kartoffelpüree & Portwein-Schalotten-Sauce | 26,90 |
| Brust & Keule von der Ente mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödel & glasierten Maronen | 24,90 |

Nachspeisen

| | |
|--|------|
| Bayrisch Crème im Glas mit Himbeeren | 6,90 |
| Marillenknödel mit süßer Bröselbutter & Vanilleeis | 9,90 |
| Rosmarin Crème brûlée mit Blutorangensorbet | 7,90 |
| Eispresso – von Emilo Espresso „Röster des Jahres 2018“ mit Vanilleeis | 4,90 |
| Sorbet im Glas je Kugel 3,00 aufgegossen mit Vodka zzgl. 5,00 Cassis, Himbeer, Limone, Blutorange, Brombeere | |
| Dreierlei Käse Zillerthaler Bergkäse – Allgäuer Rahmkäse & Tegernseer Pfeffer Weichkäse mit Tessiner Feigensenf & Salzbutter | 9,90 |



HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHAUS JENNERWEIN

APERITIF

Birnen-Spritz 0,2 l 6,50
Mark von der Williams Birne – Cointreau - Williams - Prosecco

Jennerwein-Punsch im Hafer¹ 4,00

Holunder Apfel-Cocktail 6,50
Apfelsaft – Gin – schwarzer Hollundersirup - Prosecco

Bavarka Gin Tonic 8,90
Gin - Tonic Water - Rosmarin

Blutorangen-Spritz 0,2 l 6,50
Blutorangensaft – Sirup – Gin – Muskateller - Prosecco

Prosecco Bertoldi – Spumante trocken 0,1 l 5,90

Jennerwein-Spritz **-alkoholfrei-** 0,2 l 5,50
Orangensaft - Johannisbeerensaft - Traubensaft - Kirschsafft - Bitter Lemon

LIEBE GÄSTE; SOLLTEN SIE HINSICHTLICH ALLERGENEN IN LEBENSMITTEL MEHR INFORMATIONEN BENÖTIGEN;
ERHALTEN SIE JEDERZEIT VON UNS AUSKUNFT: SRECHEN SIE UNS EINFACH AN!

Liebe Gäste, wir möchten Sie höflichst darauf hinweisen, **dass wir nur EC-Karten**
als bargeldloses Zahlungsmittel akzeptieren.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!



Vorab als Magentratzerl zum Aperitif

- Fenchel-Salami, Oliven, Parmesan & Salzbuter 6,50
Geräucherte Bratwurst, Kräuterfrischkäse, Griebenschmalz
& Salzbuter 6,50
Südtiroler Speckschinken & Salzbuter 5,50

Vorspeisen

- Feldsalat ✓ ohne Speck
in Vinaigrette mit ausgelassenem Speck, Buttercroûtons & Radieserl 8,50
Geschmolzener Ziegenkäse ✓
mit Paprika-Crème & Rucola-Radicchio-Salat 11,90
Lauwarmer Sellerie-Salat ✓
mit schwarzen Nüssen & Frisée 8,90
Vorspeisensalat ✓
mit Avocado, Radieserl, Kresse & Buttercroûtons 7,90
Rote Bete Salat ✓
mit gebackenem Schafskäse & Rucola 11,90

Suppen

- Tafelspitzbouillon mit Flädle, Wurzelgemüse & Schnittlauch 6,50
Krustentierschaumsuppe mit Riesengarnele 8,90



Zwischengerichte

| | |
|---|-------|
| Glasierte Entenleber in Balsamico-Zwiebel-Sauce mit Apfel & Croûtons | 15,50 |
| Kleiner Feldsalat als Beilage ✓ | 5,90 |
| Rote Bete Graupen ✓ mit gehobeltem Parmesan & Rucola-Radicchio-Salat | 15,50 |
| Gebackene Blutwurst auf Rahmsauerkraut mit Zwiebeljus | 12,90 |

Menü

Rucola-Radicchio-Salat
mit gehobelten Champignons & Rote Bete
2017 Sauvignon Blanc – Weingut Knewitz - Rheinhessen

Geschmorte Lamm-Haxe
auf cremiger Polenta mit Pesto & Paprika
2016 Rotweincuvée TEXTOR – Markus Schneider - Pfalz

Brombeer-Sorbet
im Glas mit Gin aufgegossen
2015 Auslese aus getrockneten Trauben– Weingut Lauermann & Weyer - Pfalz

Menüpreis - 39,90 mit Weinbegleitung 0,1 l – Gang - 15,50



Hauptgerichte

| | |
|---|-------|
| Winterkabeljau „Skrei“ auf Balsamico-Linsen mit Apfel-Meerrettich | 24,90 |
| Geschmortes Böfflamott mit gebratenen Semmelknödelscheiben & glasiertem Wurzelgemüse | 22,90 |
| Entenbratwurst auf rahmigem Pommery-Senf-Wirsing mit Kartoffelwürfel | 14,90 |
| Kalbslende vom Grill mit Kräuterseitlingen, Kartoffelpüree & Portwein-Schalotten-Sauce | 26,90 |
| Brust & Keule von der Ente mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödel & glasierten Maronen | 24,90 |

Nachspeisen

| | |
|--|------|
| Bayrisch Crème im Glas mit Himbeeren | 6,90 |
| Marillenknödel mit süßer Bröselbutter & Vanilleeis | 9,90 |
| Rosmarin Crème brûlée mit Blutorangensorbet | 7,90 |
| Eispresso – von Emilo Espresso „Röster des Jahres 2018“ mit Vanilleeis | 4,90 |
| Sorbet im Glas je Kugel 3,00 aufgegossen mit Vodka zzgl. Cassis, Himbeer, Limone, Blutorange, Brombeere | 5,00 |
| Dreierlei Käse Zillerthaler Bergkäse – Allgäuer Rahmkäse & Tegernseer Pfeffer Weichkäse mit Tessiner Feigensenf & Salzbutter | 9,90 |



HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHAUS JENNERWEIN

APERITIF

Birnen-Spritz 0,2 l 6,50
Mark von der Williams Birne – Cointreau - Williams - Prosecco

Jennerwein-Punsch im Hafer¹ 4,00

Holunder Apfel-Cocktail 6,50
Apfelsaft – Gin – schwarzer Hollundersirup - Prosecco

Bavarka Gin Tonic 8,90
Gin - Tonic Water - Rosmarin

Blutorangen-Spritz 0,2 l 6,50
Blutorangensaft – Sirup – Gin – Muskateller - Prosecco

Prosecco Bertoldi – Spumante trocken 0,1 l 5,90

Jennerwein-Spritz **-alkoholfrei-** 0,2 l 5,50
Orangensaft - Johannisbeerensaft - Traubensaft - Kirschsafft - Bitter Lemon

LIEBE GÄSTE; SOLLTEN SIE HINSICHTLICH ALLERGENEN IN LEBENSMITTEL MEHR INFORMATIONEN BENÖTIGEN;
ERHALTEN SIE JEDERZEIT VON UNS AUSKUNFT: SRECHEN SIE UNS EINFACH AN!

Liebe Gäste, wir möchten Sie höflichst darauf hinweisen, **dass wir nur EC-Karten**
als bargeldloses Zahlungsmittel akzeptieren.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!



Vorab als Magentratzerl zum Aperitif

- Fenchel-Salami, Oliven, Parmesan & Salzbuter 6,50
Geräucherte Bratwurst, Kräuterfrischkäse, Griebenschmalz
& Salzbuter 6,50
Südtiroler Speckschinken & Salzbuter 5,50

Vorspeisen

- Feldsalat ✓ ohne Speck
in Vinaigrette mit ausgelassenem Speck, Buttercroûtons & Radieserl 8,50
Geschmolzener Ziegenkäse ✓
mit Paprika-Crème & Rucola-Radicchio-Salat 11,90
Lauwarmer Sellerie-Salat ✓
mit schwarzen Nüssen & Frisée 8,90
Vorspeisensalat ✓
mit Avocado, Radieserl, Kresse & Buttercroûtons 7,90
Rote Bete Salat ✓
mit gebackenem Schafskäse & Rucola 11,90

Suppen

- Tafelspitzbouillon mit Flädle, Wurzelgemüse & Schnittlauch 6,50
Krustentierschaumsuppe mit Riesengarnele 8,90



Zwischengerichte

| | |
|---|-------|
| Glasierte Entenleber in Balsamico-Zwiebel-Sauce mit Apfel & Croûtons | 15,50 |
| Kleiner Feldsalat als Beilage ✓ | 5,90 |
| Rote Bete Graupen ✓ mit gehobeltem Parmesan & Rucola-Radicchio-Salat | 15,50 |
| Gebackene Blutwurst auf Rahmsauerkraut mit Zwiebeljus | 12,90 |

Menü

Rucola-Radicchio-Salat
mit gehobelten Champignons & Rote Bete
2017 Sauvignon Blanc – Weingut Knewitz - Rheinhessen

Geschmorte Lamm-Haxe
auf cremiger Polenta mit Pesto & Paprika
2016 Rotweincuvée TEXTOR – Markus Schneider - Pfalz

Brombeer-Sorbet
im Glas mit Gin aufgegossen
2015 Auslese aus getrockneten Trauben– Weingut Lauermann & Weyer - Pfalz

Menüpreis - 39,90 mit Weinbegleitung 0,1 l – Gang - 15,50



Hauptgerichte

| | |
|---|-------|
| Winterkabeljau „Skrei“ auf Balsamico-Linsen mit Apfel-Meerrettich | 24,90 |
| Geschmortes Böfflamott mit gebratenen Semmelknödelscheiben & glasiertem Wurzelgemüse | 22,90 |
| Entenbratwurst auf rahmigem Pommery-Senf-Wirsing mit Kartoffelwürfel | 14,90 |
| Kalbslende vom Grill mit Kräuterseitlingen, Kartoffelpüree & Portwein-Schalotten-Sauce | 26,90 |
| Brust & Keule von der Ente mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödel & glasierten Maronen | 24,90 |

Nachspeisen

| | |
|---|------|
| Bayrisch Crème im Glas mit Himbeeren | 6,90 |
| Marillenknödel mit süßer Bröselbutter & Vanilleeis | 9,90 |
| Rosmarin Crème brûlée mit Blutorangensorbet | 7,90 |
| Eispresso – von Emilo Espresso „Röster des Jahres 2018“ mit Vanilleeis | 4,90 |
| Sorbet im Glas je Kugel 3,00 aufgegossen mit Vodka zzgl. 5,00 Cassis, Himbeer, Limone, Blutorange, Brombeere | |
| Dreierlei Käse Zillerthaler Bergkäse – Allgäuer Rahmkäse & Tegernseer Pfeffer Weichkäse mit Tessiner Feigensenf & Salzbuter | 9,90 |



HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHAUS JENNERWEIN

APERITIF

Birnen-Spritz 0,2 l 6,50
Mark von der Williams Birne – Cointreau - Williams - Prosecco

Jennerwein-Punsch im Hafer¹ 4,00

Holunder Apfel-Cocktail 6,50
Apfelsaft – Gin – schwarzer Hollundersirup - Prosecco

Bavarka Gin Tonic 8,90
Gin - Tonic Water - Rosmarin

Blutorangen-Spritz 0,2 l 6,50
Blutorangensaft – Sirup – Gin – Muskateller - Prosecco

Prosecco Bertoldi – Spumante trocken 0,1 l 5,90

Jennerwein-Spritz **-alkoholfrei-** 0,2 l 5,50
Orangensaft - Johannisbeerensaft - Traubensaft - Kirschsaff - Bitter Lemon

LIEBE GÄSTE; SOLLTEN SIE HINSICHTLICH ALLERGENEN IN LEBENSMITTEL MEHR INFORMATIONEN BENÖTIGEN;
ERHALTEN SIE JEDERZEIT VON UNS AUSKUNFT: SRECHEN SIE UNS EINFACH AN!

Liebe Gäste, wir möchten Sie höflichst darauf hinweisen, **dass wir nur EC-Karten**
als bargeldloses Zahlungsmittel akzeptieren.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!



Vorab als Magentratzerl zum Aperitif

- Fenchel-Salami, Oliven, Parmesan & Salzbuter 6,50
Geräucherte Bratwurst, Kräuterfrischkäse, Griebenschmalz
& Salzbuter 6,50
Südtiroler Speckschinken & Salzbuter 5,50

Vorspeisen

- Feldsalat ✓ ohne Speck
in Vinaigrette mit ausgelassenem Speck, Buttercroûtons & Radieserl 8,50
Geschmolzener Ziegenkäse ✓
mit Paprika-Crème & Rucola-Radicchio-Salat 11,90
Lauwarmer Sellerie-Salat ✓
mit schwarzen Nüssen & Frisée 8,90
Vorspeisensalat ✓
mit Avocado, Radieserl, Kresse & Buttercroûtons 7,90
Rote Bete Salat ✓
mit gebackenem Schafskäse & Rucola 11,90

Suppen

- Tafelspitzbouillon mit Flädle, Wurzelgemüse & Schnittlauch 6,50
Krustentierschaumsuppe mit Riesengarnele 8,90



Zwischengerichte

| | |
|---|-------|
| Glasierte Entenleber in Balsamico-Zwiebel-Sauce mit Apfel & Croûtons | 15,50 |
| Kleiner Feldsalat als Beilage ✓ | 5,90 |
| Rote Bete Graupen ✓ mit gehobeltem Parmesan & Rucola-Radicchio-Salat | 15,50 |
| Gebackene Blutwurst auf Rahmsauerkraut mit Zwiebeljus | 12,90 |

Menü

Rucola-Radicchio-Salat
mit gehobelten Champignons & Rote Bete
2017 Sauvignon Blanc – Weingut Knewitz - Rheinhessen

Geschmorte Lamm-Haxe
auf cremiger Polenta mit Pesto & Paprika
2016 Rotweincuvée TEXTOR – Markus Schneider - Pfalz

Brombeer-Sorbet
im Glas mit Gin aufgegossen
2015 Auslese aus getrockneten Trauben– Weingut Lauermann & Weyer - Pfalz

Menüpreis - 39,90 mit Weinbegleitung 0,1 l – Gang - 15,50



Hauptgerichte

| | |
|---|-------|
| Winterkabeljau „Skrei“ auf Balsamico-Linsen mit Apfel-Meerrettich | 24,90 |
| Geschmortes Böfflamott mit gebratenen Semmelknödelscheiben & glasiertem Wurzelgemüse | 22,90 |
| Entenbratwurst auf rahmigem Pommery-Senf-Wirsing mit Kartoffelwürfel | 14,90 |
| Kalbslende vom Grill mit Kräuterseitlingen, Kartoffelpüree & Portwein-Schalotten-Sauce | 26,90 |
| Brust & Keule von der Ente mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödel & glasierten Maronen | 24,90 |

Nachspeisen

| | |
|---|------|
| Bayrisch Crème im Glas mit Himbeeren | 6,90 |
| Marillenknödel mit süßer Bröselbutter & Vanilleeis | 9,90 |
| Rosmarin Crème brûlée mit Blutorangensorbet | 7,90 |
| Eispresso – von Emilo Espresso „Röster des Jahres 2018“ mit Vanilleeis | 4,90 |
| Sorbet im Glas je Kugel 3,00 aufgegossen mit Vodka zzgl. Cassis, Himbeer, Limone, Blutorange, Brombeere | 5,00 |
| Dreierlei Käse Zillerthaler Bergkäse – Allgäuer Rahmkäse & Tegernseer Pfeffer Weichkäse mit Tessiner Feigensenf & Salzbuter | 9,90 |



HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHAUS JENNERWEIN

APERITIF

Birnen-Spritz 0,2 l 6,50
Mark von der Williams Birne – Cointreau - Williams - Prosecco

Jennerwein-Punsch im Hafer¹ 4,00

Holunder Apfel-Cocktail 6,50
Apfelsaft – Gin – schwarzer Hollundersirup - Prosecco

Bavarka Gin Tonic 8,90
Gin - Tonic Water - Rosmarin

Blutorangen-Spritz 0,2 l 6,50
Blutorangensaft – Sirup – Gin – Muskateller - Prosecco

Prosecco Bertoldi – Spumante trocken 0,1 l 5,90

Jennerwein-Spritz **-alkoholfrei-** 0,2 l 5,50
Orangensaft - Johannisbeerensaft - Traubensaft - Kirschsaff - Bitter Lemon

LIEBE GÄSTE; SOLLTEN SIE HINSICHTLICH ALLERGENEN IN LEBENSMITTEL MEHR INFORMATIONEN BENÖTIGEN;
ERHALTEN SIE JEDERZEIT VON UNS AUSKUNFT: SRECHEN SIE UNS EINFACH AN!

Liebe Gäste, wir möchten Sie höflichst darauf hinweisen, **dass wir nur EC-Karten**
als bargeldloses Zahlungsmittel akzeptieren.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!



Vorab als Magentratzerl zum Aperitif

- Fenchel-Salami, Oliven, Parmesan & Salzbuter 6,50
Geräucherte Bratwurst, Kräuterfrischkäse, Griebenschmalz
& Salzbuter 6,50
Südtiroler Speckschinken & Salzbuter 5,50

Vorspeisen

- Feldsalat ✓ ohne Speck
in Vinaigrette mit ausgelassenem Speck, Buttercroûtons & Radieserl 8,50
Geschmolzener Ziegenkäse ✓
mit Paprika-Crème & Rucola-Radicchio-Salat 11,90
Lauwarmer Sellerie-Salat ✓
mit schwarzen Nüssen & Frisée 8,90
Vorspeisensalat ✓
mit Avocado, Radieserl, Kresse & Buttercroûtons 7,90
Rote Bete Salat ✓
mit gebackenem Schafskäse & Rucola 11,90

Suppen

- Tafelspitzbouillon mit Flädle, Wurzelgemüse & Schnittlauch 6,50
Krustentierschaumsuppe mit Riesengarnele 8,90



Zwischengerichte

| | |
|---|-------|
| Glasierte Entenleber in Balsamico-Zwiebel-Sauce mit Apfel & Croûtons | 15,50 |
| Kleiner Feldsalat als Beilage ✓ | 5,90 |
| Rote Bete Graupen ✓ mit gehobeltem Parmesan & Rucola-Radicchio-Salat | 15,50 |
| Gebackene Blutwurst auf Rahmsauerkraut mit Zwiebeljus | 12,90 |

Menü

Rucola-Radicchio-Salat
mit gehobelten Champignons & Rote Bete
2017 Sauvignon Blanc – Weingut Knewitz - Rheinhessen

Geschmorte Lamm-Haxe
auf cremiger Polenta mit Pesto & Paprika
2016 Rotweincuvée TEXTOR – Markus Schneider - Pfalz

Brombeer-Sorbet
im Glas mit Gin aufgegossen
2015 Auslese aus getrockneten Trauben– Weingut Lauermann & Weyer - Pfalz

Menüpreis - 39,90 mit Weinbegleitung 0,1 l – Gang - 15,50



Hauptgerichte

| | |
|---|-------|
| Winterkabeljau „Skrei“ auf Balsamico-Linsen mit Apfel-Meerrettich | 24,90 |
| Geschmortes Böfflamott mit gebratenen Semmelknödelscheiben & glasiertem Wurzelgemüse | 22,90 |
| Entenbratwurst auf rahmigem Pommery-Senf-Wirsing mit Kartoffelwürfel | 14,90 |
| Kalbslende vom Grill mit Kräuterseitlingen, Kartoffelpüree & Portwein-Schalotten-Sauce | 26,90 |
| Brust & Keule von der Ente mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödel & glasierten Maronen | 24,90 |

Nachspeisen

| | |
|--|------|
| Bayrisch Crème im Glas mit Himbeeren | 6,90 |
| Marillenknödel mit süßer Bröselbutter & Vanilleeis | 9,90 |
| Rosmarin Crème brûlée mit Blutorangensorbet | 7,90 |
| Eispresso – von Emilo Espresso „Röster des Jahres 2018“ mit Vanilleeis | 4,90 |
| Sorbet im Glas je Kugel 3,00 aufgegossen mit Vodka zzgl. 5,00 Cassis, Himbeer, Limone, Blutorange, Brombeere | |
| Dreierlei Käse Zillerthaler Bergkäse – Allgäuer Rahmkäse & Tegernseer Pfeffer Weichkäse mit Tessiner Feigensenf & Salzbutter | 9,90 |



HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHAUS JENNERWEIN

APERITIF

Birnen-Spritz 0,2 l 6,50
Mark von der Williams Birne – Cointreau - Williams - Prosecco

Jennerwein-Punsch im Hafer¹ 4,00

Holunder Apfel-Cocktail 6,50
Apfelsaft – Gin – schwarzer Hollundersirup - Prosecco

Bavarka Gin Tonic 8,90
Gin - Tonic Water - Rosmarin

Blutorangen-Spritz 0,2 l 6,50
Blutorangensaft – Sirup – Gin – Muskateller - Prosecco

Prosecco Bertoldi – Spumante trocken 0,1 l 5,90

Jennerwein-Spritz **-alkoholfrei-** 0,2 l 5,50
Orangensaft - Johannisbeerensaft - Traubensaft - Kirschsaff - Bitter Lemon

LIEBE GÄSTE; SOLLTEN SIE HINSICHTLICH ALLERGENEN IN LEBENSMITTEL MEHR INFORMATIONEN BENÖTIGEN;
ERHALTEN SIE JEDERZEIT VON UNS AUSKUNFT: SRECHEN SIE UNS EINFACH AN!

Liebe Gäste, wir möchten Sie höflichst darauf hinweisen, **dass wir nur EC-Karten**
als bargeldloses Zahlungsmittel akzeptieren.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!



Vorab als Magentratzerl zum Aperitif

- Fenchel-Salami, Oliven, Parmesan & Salzbuter 6,50
Geräucherte Bratwurst, Kräuterfrischkäse, Griebenschmalz
& Salzbuter 6,50
Südtiroler Speckschinken & Salzbuter 5,50

Vorspeisen

- Feldsalat ✓ ohne Speck
in Vinaigrette mit ausgelassenem Speck, Buttercroûtons & Radieserl 8,50
Geschmolzener Ziegenkäse ✓
mit Paprika-Crème & Rucola-Radicchio-Salat 11,90
Lauwarmer Sellerie-Salat ✓
mit schwarzen Nüssen & Frisée 8,90
Vorspeisensalat ✓
mit Avocado, Radieserl, Kresse & Buttercroûtons 7,90
Rote Bete Salat ✓
mit gebackenem Schafskäse & Rucola 11,90

Suppen

- Tafelspitzbouillon mit Flädle, Wurzelgemüse & Schnittlauch 6,50
Krustentierschaumsuppe mit Riesengarnele 8,90



Zwischengerichte

| | |
|---|-------|
| Glasierte Entenleber in Balsamico-Zwiebel-Sauce mit Apfel & Croûtons | 15,50 |
| Kleiner Feldsalat als Beilage ✓ | 5,90 |
| Rote Bete Graupen ✓ mit gehobeltem Parmesan & Rucola-Radicchio-Salat | 15,50 |
| Gebackene Blutwurst auf Rahmsauerkraut mit Zwiebeljus | 12,90 |

Menü

Rucola-Radicchio-Salat
mit gehobelten Champignons & Rote Bete
2017 Sauvignon Blanc – Weingut Knewitz - Rheinhessen

Geschmorte Lamm-Haxe
auf cremiger Polenta mit Pesto & Paprika
2016 Rotweincuvée TEXTOR – Markus Schneider - Pfalz

Brombeer-Sorbet
im Glas mit Gin aufgegossen
2015 Auslese aus getrockneten Trauben– Weingut Lauermann & Weyer - Pfalz

Menüpreis - 39,90 mit Weinbegleitung 0,1 l – Gang - 15,50



Hauptgerichte

| | |
|---|-------|
| Winterkabeljau „Skrei“ auf Balsamico-Linsen mit Apfel-Meerrettich | 24,90 |
| Geschmortes Böfflamott mit gebratenen Semmelknödelscheiben & glasiertem Wurzelgemüse | 22,90 |
| Entenbratwurst auf rahmigem Pommery-Senf-Wirsing mit Kartoffelwürfel | 14,90 |
| Kalbslende vom Grill mit Kräuterseitlingen, Kartoffelpüree & Portwein-Schalotten-Sauce | 26,90 |
| Brust & Keule von der Ente mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödel & glasierten Maronen | 24,90 |

Nachspeisen

| | |
|--|------|
| Bayrisch Crème im Glas mit Himbeeren | 6,90 |
| Marillenknödel mit süßer Bröselbutter & Vanilleeis | 9,90 |
| Rosmarin Crème brûlée mit Blutorangensorbet | 7,90 |
| Eispresso – von Emilo Espresso „Röster des Jahres 2018“ mit Vanilleeis | 4,90 |
| Sorbet im Glas je Kugel 3,00 aufgegossen mit Vodka zzgl. 5,00 Cassis, Himbeer, Limone, Blutorange, Brombeere | |
| Dreierlei Käse Zillerthaler Bergkäse – Allgäuer Rahmkäse & Tegernseer Pfeffer Weichkäse mit Tessiner Feigensenf & Salzbutter | 9,90 |



HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHAUS JENNERWEIN

APERITIF

Birnen-Spritz 0,2 l 6,50
Mark von der Williams Birne – Cointreau - Williams - Prosecco

Jennerwein-Punsch im Hafer¹ 4,00

Holunder Apfel-Cocktail 6,50
Apfelsaft – Gin – schwarzer Hollundersirup - Prosecco

Bavarka Gin Tonic 8,90
Gin - Tonic Water - Rosmarin

Blutorangen-Spritz 0,2 l 6,50
Blutorangensaft – Sirup – Gin – Muskateller - Prosecco

Prosecco Bertoldi – Spumante trocken 0,1 l 5,90

Jennerwein-Spritz **-alkoholfrei-** 0,2 l 5,50
Orangensaft - Johannisbeerensaft - Traubensaft - Kirschsaff - Bitter Lemon

LIEBE GÄSTE; SOLLTEN SIE HINSICHTLICH ALLERGENEN IN LEBENSMITTEL MEHR INFORMATIONEN BENÖTIGEN;
ERHALTEN SIE JEDERZEIT VON UNS AUSKUNFT: SRECHEN SIE UNS EINFACH AN!

Liebe Gäste, wir möchten Sie höflichst darauf hinweisen, **dass wir nur EC-Karten**
als bargeldloses Zahlungsmittel akzeptieren.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!



Vorab als Magentratzerl zum Aperitif

- Fenchel-Salami, Oliven, Parmesan & Salzbuter 6,50
Geräucherte Bratwurst, Kräuterfrischkäse, Griebenschmalz
& Salzbuter 6,50
Südtiroler Speckschinken & Salzbuter 5,50

Vorspeisen

- Feldsalat ✓ ohne Speck
in Vinaigrette mit ausgelassenem Speck, Buttercroûtons & Radieserl 8,50
Geschmolzener Ziegenkäse ✓
mit Paprika-Crème & Rucola-Radicchio-Salat 11,90
Lauwarmer Sellerie-Salat ✓
mit schwarzen Nüssen & Frisée 8,90
Vorspeisensalat ✓
mit Avocado, Radieserl, Kresse & Buttercroûtons 7,90
Rote Bete Salat ✓
mit gebackenem Schafskäse & Rucola 11,90

Suppen

- Tafelspitzbouillon mit Flädle, Wurzelgemüse & Schnittlauch 6,50
Krustentierschaumsuppe mit Riesengarnele 8,90



Zwischengerichte

| | |
|---|-------|
| Glasierte Entenleber in Balsamico-Zwiebel-Sauce mit Apfel & Croûtons | 15,50 |
| Kleiner Feldsalat als Beilage ✓ | 5,90 |
| Rote Bete Graupen ✓ mit gehobeltem Parmesan & Rucola-Radicchio-Salat | 15,50 |
| Gebackene Blutwurst auf Rahmsauerkraut mit Zwiebeljus | 12,90 |

Menü

Rucola-Radicchio-Salat
mit gehobelten Champignons & Rote Bete
2017 Sauvignon Blanc – Weingut Knewitz - Rheinhessen

Geschmorte Lamm-Haxe
auf cremiger Polenta mit Pesto & Paprika
2016 Rotweincuvée TEXTOR – Markus Schneider - Pfalz

Brombeer-Sorbet
im Glas mit Gin aufgegossen
2015 Auslese aus getrockneten Trauben– Weingut Lauermann & Weyer - Pfalz

Menüpreis - 39,90 mit Weinbegleitung 0,1 l – Gang - 15,50



Hauptgerichte

| | |
|---|-------|
| Winterkabeljau „Skrei“ auf Balsamico-Linsen mit Apfel-Meerrettich | 24,90 |
| Geschmortes Böfflamott mit gebratenen Semmelknödelscheiben & glasiertem Wurzelgemüse | 22,90 |
| Entenbratwurst auf rahmigem Pommery-Senf-Wirsing mit Kartoffelwürfel | 14,90 |
| Kalbslende vom Grill mit Kräuterseitlingen, Kartoffelpüree & Portwein-Schalotten-Sauce | 26,90 |
| Brust & Keule von der Ente mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödel & glasierten Maronen | 24,90 |

Nachspeisen

| | |
|--|------|
| Bayrisch Crème im Glas mit Himbeeren | 6,90 |
| Marillenknödel mit süßer Bröselbutter & Vanilleeis | 9,90 |
| Rosmarin Crème brûlée mit Blutorangensorbet | 7,90 |
| Eispresso – von Emilo Espresso „Röster des Jahres 2018“ mit Vanilleeis | 4,90 |
| Sorbet im Glas je Kugel 3,00 aufgegossen mit Vodka zzgl. Cassis, Himbeer, Limone, Blutorange, Brombeere | 5,00 |
| Dreierlei Käse Zillerthaler Bergkäse – Allgäuer Rahmkäse & Tegernseer Pfeffer Weichkäse mit Tessiner Feigensenf & Salzbutter | 9,90 |



HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHAUS JENNERWEIN

APERITIF

Birnen-Spritz 0,2 l 6,50
Mark von der Williams Birne – Cointreau - Williams - Prosecco

Jennerwein-Punsch im Hafer¹ 4,00

Holunder Apfel-Cocktail 6,50
Apfelsaft – Gin – schwarzer Hollundersirup - Prosecco

Bavarka Gin Tonic 8,90
Gin - Tonic Water - Rosmarin

Blutorangen-Spritz 0,2 l 6,50
Blutorangensaft – Sirup – Gin – Muskateller - Prosecco

Prosecco Bertoldi – Spumante trocken 0,1 l 5,90

Jennerwein-Spritz **-alkoholfrei-** 0,2 l 5,50
Orangensaft - Johannisbeerensaft - Traubensaft - Kirschsafft - Bitter Lemon

LIEBE GÄSTE; SOLLTEN SIE HINSICHTLICH ALLERGENEN IN LEBENSMITTEL MEHR INFORMATIONEN BENÖTIGEN;
ERHALTEN SIE JEDERZEIT VON UNS AUSKUNFT: SRECHEN SIE UNS EINFACH AN!

Liebe Gäste, wir möchten Sie höflichst darauf hinweisen, **dass wir nur EC-Karten**
als bargeldloses Zahlungsmittel akzeptieren.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!



Vorab als Magentratzerl zum Aperitif

- Fenchel-Salami, Oliven, Parmesan & Salzbuter 6,50
Geräucherte Bratwurst, Kräuterfrischkäse, Griebenschmalz
& Salzbuter 6,50
Südtiroler Speckschinken & Salzbuter 5,50

Vorspeisen

- Feldsalat ✓ ohne Speck
in Vinaigrette mit ausgelassenem Speck, Buttercroûtons & Radieserl 8,50
Geschmolzener Ziegenkäse ✓
mit Paprika-Crème & Rucola-Radicchio-Salat 11,90
Lauwarmer Sellerie-Salat ✓
mit schwarzen Nüssen & Frisée 8,90
Vorspeisensalat ✓
mit Avocado, Radieserl, Kresse & Buttercroûtons 7,90
Rote Bete Salat ✓
mit gebackenem Schafskäse & Rucola 11,90

Suppen

- Tafelspitzbouillon mit Flädle, Wurzelgemüse & Schnittlauch 6,50
Krustentierschaumsuppe mit Riesengarnele 8,90



Zwischengerichte

| | |
|---|-------|
| Glasierte Entenleber in Balsamico-Zwiebel-Sauce mit Apfel & Croûtons | 15,50 |
| Kleiner Feldsalat als Beilage ✓ | 5,90 |
| Rote Bete Graupen ✓ mit gehobeltem Parmesan & Rucola-Radicchio-Salat | 15,50 |
| Gebackene Blutwurst auf Rahmsauerkraut mit Zwiebeljus | 12,90 |

Menü

Rucola-Radicchio-Salat
mit gehobelten Champignons & Rote Bete
2017 Sauvignon Blanc – Weingut Knewitz - Rheinhessen

Geschmorte Lamm-Haxe
auf cremiger Polenta mit Pesto & Paprika
2016 Rotweincuvée TEXTOR – Markus Schneider - Pfalz

Brombeer-Sorbet
im Glas mit Gin aufgegossen
2015 Auslese aus getrockneten Trauben– Weingut Lauermann & Weyer - Pfalz

Menüpreis - 39,90 mit Weinbegleitung 0,1 l – Gang - 15,50



Hauptgerichte

| | |
|---|-------|
| Winterkabeljau „Skrei“ auf Balsamico-Linsen mit Apfel-Meerrettich | 24,90 |
| Geschmortes Böfflamott mit gebratenen Semmelknödelscheiben & glasiertem Wurzelgemüse | 22,90 |
| Entenbratwurst auf rahmigem Pommery-Senf-Wirsing mit Kartoffelwürfel | 14,90 |
| Kalbslende vom Grill mit Kräuterseitlingen, Kartoffelpüree & Portwein-Schalotten-Sauce | 26,90 |
| Brust & Keule von der Ente mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödel & glasierten Maronen | 24,90 |

Nachspeisen

| | |
|--|------|
| Bayrisch Crème im Glas mit Himbeeren | 6,90 |
| Marillenknödel mit süßer Bröselbutter & Vanilleeis | 9,90 |
| Rosmarin Crème brûlée mit Blutorangensorbet | 7,90 |
| Eispresso – von Emilo Espresso „Röster des Jahres 2018“ mit Vanilleeis | 4,90 |
| Sorbet im Glas je Kugel 3,00 aufgegossen mit Vodka zzgl. Cassis, Himbeer, Limone, Blutorange, Brombeere | 5,00 |
| Dreierlei Käse Zillerthaler Bergkäse – Allgäuer Rahmkäse & Tegernseer Pfeffer Weichkäse mit Tessiner Feigensenf & Salzbutter | 9,90 |



HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHAUS JENNERWEIN

APERITIF

Birnen-Spritz 0,2 l 6,50
Mark von der Williams Birne – Cointreau - Williams - Prosecco

Jennerwein-Punsch im Hafer¹ 4,00

Holunder Apfel-Cocktail 6,50
Apfelsaft – Gin – schwarzer Hollundersirup - Prosecco

Bavarka Gin Tonic 8,90
Gin - Tonic Water - Rosmarin

Blutorangen-Spritz 0,2 l 6,50
Blutorangensaft – Sirup – Gin – Muskateller - Prosecco

Prosecco Bertoldi – Spumante trocken 0,1 l 5,90

Jennerwein-Spritz **-alkoholfrei-** 0,2 l 5,50
Orangensaft - Johannisbeerensaft - Traubensaft - Kirschsafft - Bitter Lemon

LIEBE GÄSTE; SOLLTEN SIE HINSICHTLICH ALLERGENEN IN LEBENSMITTEL MEHR INFORMATIONEN BENÖTIGEN;
ERHALTEN SIE JEDERZEIT VON UNS AUSKUNFT: SRECHEN SIE UNS EINFACH AN!

Liebe Gäste, wir möchten Sie höflichst darauf hinweisen, **dass wir nur EC-Karten**
als bargeldloses Zahlungsmittel akzeptieren.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!



Vorab als Magentratzerl zum Aperitif

- Fenchel-Salami, Oliven, Parmesan & Salzbuter 6,50
Geräucherte Bratwurst, Kräuterfrischkäse, Griebenschmalz
& Salzbuter 6,50
Südtiroler Speckschinken & Salzbuter 5,50

Vorspeisen

- Feldsalat ✓ ohne Speck
in Vinaigrette mit ausgelassenem Speck, Buttercroûtons & Radieserl 8,50
Geschmolzener Ziegenkäse ✓
mit Paprika-Crème & Rucola-Radicchio-Salat 11,90
Lauwarmer Sellerie-Salat ✓
mit schwarzen Nüssen & Frisée 8,90
Vorspeisensalat ✓
mit Avocado, Radieserl, Kresse & Buttercroûtons 7,90
Rote Bete Salat ✓
mit gebackenem Schafskäse & Rucola 11,90

Suppen

- Tafelspitzbouillon mit Flädle, Wurzelgemüse & Schnittlauch 6,50
Krustentierschaumsuppe mit Riesengarnele 8,90



Zwischengerichte

| | |
|---|-------|
| Glasierte Entenleber in Balsamico-Zwiebel-Sauce mit Apfel & Croûtons | 15,50 |
| Kleiner Feldsalat als Beilage ✓ | 5,90 |
| Rote Bete Graupen ✓ mit gehobeltem Parmesan & Rucola-Radicchio-Salat | 15,50 |
| Gebackene Blutwurst auf Rahmsauerkraut mit Zwiebeljus | 12,90 |

Menü

Rucola-Radicchio-Salat
mit gehobelten Champignons & Rote Bete
2017 Sauvignon Blanc – Weingut Knewitz - Rheinhessen

Geschmorte Lamm-Haxe
auf cremiger Polenta mit Pesto & Paprika
2016 Rotweincuvée TEXTOR – Markus Schneider - Pfalz

Brombeer-Sorbet
im Glas mit Gin aufgegossen
2015 Auslese aus getrockneten Trauben– Weingut Lauermann & Weyer - Pfalz

Menüpreis - 39,90 mit Weinbegleitung 0,1 l – Gang - 15,50



Hauptgerichte

| | |
|---|-------|
| Winterkabeljau „Skrei“ auf Balsamico-Linsen mit Apfel-Meerrettich | 24,90 |
| Geschmortes Böfflamott mit gebratenen Semmelknödelscheiben & glasiertem Wurzelgemüse | 22,90 |
| Entenbratwurst auf rahmigem Pommery-Senf-Wirsing mit Kartoffelwürfel | 14,90 |
| Kalbslende vom Grill mit Kräuterseitlingen, Kartoffelpüree & Portwein-Schalotten-Sauce | 26,90 |
| Brust & Keule von der Ente mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödel & glasierten Maronen | 24,90 |

Nachspeisen

| | |
|--|------|
| Bayrisch Crème im Glas mit Himbeeren | 6,90 |
| Marillenknödel mit süßer Bröselbutter & Vanilleeis | 9,90 |
| Rosmarin Crème brûlée mit Blutorangensorbet | 7,90 |
| Eispresso – von Emilo Espresso „Röster des Jahres 2018“ mit Vanilleeis | 4,90 |
| Sorbet im Glas je Kugel 3,00 aufgegossen mit Vodka zzgl. Cassis, Himbeer, Limone, Blutorange, Brombeere | 5,00 |
| Dreierlei Käse Zillerthaler Bergkäse – Allgäuer Rahmkäse & Tegernseer Pfeffer Weichkäse mit Tessiner Feigensenf & Salzbutter | 9,90 |



HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHAUS JENNERWEIN

APERITIF

Birnen-Spritz 0,2 l 6,50
Mark von der Williams Birne – Cointreau - Williams - Prosecco

Jennerwein-Punsch im Hafer¹ 4,00

Holunder Apfel-Cocktail 6,50
Apfelsaft – Gin – schwarzer Hollundersirup - Prosecco

Bavarka Gin Tonic 8,90
Gin - Tonic Water - Rosmarin

Blutorangen-Spritz 0,2 l 6,50
Blutorangensaft – Sirup – Gin – Muskateller - Prosecco

Prosecco Bertoldi – Spumante trocken 0,1 l 5,90

Jennerwein-Spritz **-alkoholfrei-** 0,2 l 5,50
Orangensaft - Johannisbeerensaft - Traubensaft - Kirschsaff - Bitter Lemon

LIEBE GÄSTE; SOLLTEN SIE HINSICHTLICH ALLERGENEN IN LEBENSMITTEL MEHR INFORMATIONEN BENÖTIGEN;
ERHALTEN SIE JEDERZEIT VON UNS AUSKUNFT: SRECHEN SIE UNS EINFACH AN!

Liebe Gäste, wir möchten Sie höflichst darauf hinweisen, **dass wir nur EC-Karten**
als bargeldloses Zahlungsmittel akzeptieren.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!



Vorab als Magentratzerl zum Aperitif

- Fenchel-Salami, Oliven, Parmesan & Salzbuter 6,50
Geräucherte Bratwurst, Kräuterfrischkäse, Griebenschmalz
& Salzbuter 6,50
Südtiroler Speckschinken & Salzbuter 5,50

Vorspeisen

- Feldsalat ✓ ohne Speck
in Vinaigrette mit ausgelassenem Speck, Buttercroûtons & Radieserl 8,50
Geschmolzener Ziegenkäse ✓
mit Paprika-Crème & Rucola-Radicchio-Salat 11,90
Lauwarmer Sellerie-Salat ✓
mit schwarzen Nüssen & Frisée 8,90
Vorspeisensalat ✓
mit Avocado, Radieserl, Kresse & Buttercroûtons 7,90
Rote Bete Salat ✓
mit gebackenem Schafskäse & Rucola 11,90

Suppen

- Tafelspitzbouillon mit Flädle, Wurzelgemüse & Schnittlauch 6,50
Krustentierschaumsuppe mit Riesengarnele 8,90



Zwischengerichte

| | |
|---|-------|
| Glasierte Entenleber in Balsamico-Zwiebel-Sauce mit Apfel & Croûtons | 15,50 |
| Kleiner Feldsalat als Beilage ✓ | 5,90 |
| Rote Bete Graupen ✓ mit gehobeltem Parmesan & Rucola-Radicchio-Salat | 15,50 |
| Gebackene Blutwurst auf Rahmsauerkraut mit Zwiebeljus | 12,90 |

Menü

Rucola-Radicchio-Salat
mit gehobelten Champignons & Rote Bete
2017 Sauvignon Blanc – Weingut Knewitz - Rheinhessen

Geschmorte Lamm-Haxe
auf cremiger Polenta mit Pesto & Paprika
2016 Rotweincuvée TEXTOR – Markus Schneider - Pfalz

Brombeer-Sorbet
im Glas mit Gin aufgegossen
2015 Auslese aus getrockneten Trauben– Weingut Lauermann & Weyer - Pfalz

Menüpreis - 39,90 mit Weinbegleitung 0,1 l – Gang - 15,50



Hauptgerichte

| | |
|---|-------|
| Winterkabeljau „Skrei“ auf Balsamico-Linsen mit Apfel-Meerrettich | 24,90 |
| Geschmortes Böfflamott mit gebratenen Semmelknödelscheiben & glasiertem Wurzelgemüse | 22,90 |
| Entenbratwurst auf rahmigem Pommery-Senf-Wirsing mit Kartoffelwürfel | 14,90 |
| Kalbslende vom Grill mit Kräuterseitlingen, Kartoffelpüree & Portwein-Schalotten-Sauce | 26,90 |
| Brust & Keule von der Ente mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödel & glasierten Maronen | 24,90 |

Nachspeisen

| | |
|--|------|
| Bayrisch Crème im Glas mit Himbeeren | 6,90 |
| Marillenknödel mit süßer Bröselbutter & Vanilleeis | 9,90 |
| Rosmarin Crème brûlée mit Blutorangensorbet | 7,90 |
| Eispresso – von Emilo Espresso „Röster des Jahres 2018“ mit Vanilleeis | 4,90 |
| Sorbet im Glas je Kugel 3,00 aufgegossen mit Vodka zzgl. 5,00 Cassis, Himbeer, Limone, Blutorange, Brombeere | |
| Dreierlei Käse Zillerthaler Bergkäse – Allgäuer Rahmkäse & Tegernseer Pfeffer Weichkäse mit Tessiner Feigensenf & Salzbutter | 9,90 |



HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHAUS JENNERWEIN

APERITIF

Birnen-Spritz 0,2 l 6,50
Mark von der Williams Birne – Cointreau - Williams - Prosecco

Jennerwein-Punsch im Hafer¹ 4,00

Holunder Apfel-Cocktail 6,50
Apfelsaft – Gin – schwarzer Hollundersirup - Prosecco

Bavarka Gin Tonic 8,90
Gin - Tonic Water - Rosmarin

Blutorangen-Spritz 0,2 l 6,50
Blutorangensaft – Sirup – Gin – Muskateller - Prosecco

Prosecco Bertoldi – Spumante trocken 0,1 l 5,90

Jennerwein-Spritz **-alkoholfrei-** 0,2 l 5,50
Orangensaft - Johannisbeerensaft - Traubensaft - Kirschsaff - Bitter Lemon

LIEBE GÄSTE; SOLLTEN SIE HINSICHTLICH ALLERGENEN IN LEBENSMITTEL MEHR INFORMATIONEN BENÖTIGEN;
ERHALTEN SIE JEDERZEIT VON UNS AUSKUNFT: SRECHEN SIE UNS EINFACH AN!

Liebe Gäste, wir möchten Sie höflichst darauf hinweisen, **dass wir nur EC-Karten**
als bargeldloses Zahlungsmittel akzeptieren.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!



Vorab als Magentratzerl zum Aperitif

- Fenchel-Salami, Oliven, Parmesan & Salzbuter 6,50
Geräucherte Bratwurst, Kräuterfrischkäse, Griebenschmalz
& Salzbuter 6,50
Südtiroler Speckschinken & Salzbuter 5,50

Vorspeisen

- Feldsalat ✓ ohne Speck
in Vinaigrette mit ausgelassenem Speck, Buttercroûtons & Radieserl 8,50
Geschmolzener Ziegenkäse ✓
mit Paprika-Crème & Rucola-Radicchio-Salat 11,90
Lauwarmer Sellerie-Salat ✓
mit schwarzen Nüssen & Frisée 8,90
Vorspeisensalat ✓
mit Avocado, Radieserl, Kresse & Buttercroûtons 7,90
Rote Bete Salat ✓
mit gebackenem Schafskäse & Rucola 11,90

Suppen

- Tafelspitzbouillon mit Flädle, Wurzelgemüse & Schnittlauch 6,50
Krustentierschaumsuppe mit Riesengarnele 8,90



Zwischengerichte

| | |
|---|-------|
| Glasierte Entenleber in Balsamico-Zwiebel-Sauce mit Apfel & Croûtons | 15,50 |
| Kleiner Feldsalat als Beilage ✓ | 5,90 |
| Rote Bete Graupen ✓ mit gehobeltem Parmesan & Rucola-Radicchio-Salat | 15,50 |
| Gebackene Blutwurst auf Rahmsauerkraut mit Zwiebeljus | 12,90 |

Menü

Rucola-Radicchio-Salat
mit gehobelten Champignons & Rote Bete
2017 Sauvignon Blanc – Weingut Knewitz - Rheinhessen

Geschmorte Lamm-Haxe
auf cremiger Polenta mit Pesto & Paprika
2016 Rotweincuvée TEXTOR – Markus Schneider - Pfalz

Brombeer-Sorbet
im Glas mit Gin aufgegossen
2015 Auslese aus getrockneten Trauben– Weingut Lauermann & Weyer - Pfalz

Menüpreis - 39,90 mit Weinbegleitung 0,1 l – Gang - 15,50



Hauptgerichte

| | |
|---|-------|
| Winterkabeljau „Skrei“ auf Balsamico-Linsen mit Apfel-Meerrettich | 24,90 |
| Geschmortes Böfflamott mit gebratenen Semmelknödelscheiben & glasiertem Wurzelgemüse | 22,90 |
| Entenbratwurst auf rahmigem Pommery-Senf-Wirsing mit Kartoffelwürfel | 14,90 |
| Kalbslende vom Grill mit Kräuterseitlingen, Kartoffelpüree & Portwein-Schalotten-Sauce | 26,90 |
| Brust & Keule von der Ente mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödel & glasierten Maronen | 24,90 |

Nachspeisen

| | |
|---|------|
| Bayrisch Crème im Glas mit Himbeeren | 6,90 |
| Marillenknödel mit süßer Bröselbutter & Vanilleeis | 9,90 |
| Rosmarin Crème brûlée mit Blutorangensorbet | 7,90 |
| Eispresso – von Emilo Espresso „Röster des Jahres 2018“ mit Vanilleeis | 4,90 |
| Sorbet im Glas je Kugel 3,00 aufgegossen mit Vodka zzgl. Cassis, Himbeer, Limone, Blutorange, Brombeere | 5,00 |
| Dreierlei Käse Zillerthaler Bergkäse – Allgäuer Rahmkäse & Tegernseer Pfeffer Weichkäse mit Tessiner Feigensenf & Salzbuter | 9,90 |



HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHAUS JENNERWEIN

APERITIF

Birnen-Spritz 0,2 l 6,50
Mark von der Williams Birne – Cointreau - Williams - Prosecco

Jennerwein-Punsch im Hafer¹ 4,00

Holunder Apfel-Cocktail 6,50
Apfelsaft – Gin – schwarzer Hollundersirup - Prosecco

Bavarka Gin Tonic 8,90
Gin - Tonic Water - Rosmarin

Blutorangen-Spritz 0,2 l 6,50
Blutorangensaft – Sirup – Gin – Muskateller - Prosecco

Prosecco Bertoldi – Spumante trocken 0,1 l 5,90

Jennerwein-Spritz **-alkoholfrei-** 0,2 l 5,50
Orangensaft - Johannisbeerensaft - Traubensaft - Kirschsaff - Bitter Lemon

LIEBE GÄSTE; SOLLTEN SIE HINSICHTLICH ALLERGENEN IN LEBENSMITTEL MEHR INFORMATIONEN BENÖTIGEN;
ERHALTEN SIE JEDERZEIT VON UNS AUSKUNFT: SRECHEN SIE UNS EINFACH AN!

Liebe Gäste, wir möchten Sie höflichst darauf hinweisen, **dass wir nur EC-Karten**
als bargeldloses Zahlungsmittel akzeptieren.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!



Vorab als Magentratzerl zum Aperitif

- Fenchel-Salami, Oliven, Parmesan & Salzbuter 6,50
Geräucherte Bratwurst, Kräuterfrischkäse, Griebenschmalz
& Salzbuter 6,50
Südtiroler Speckschinken & Salzbuter 5,50

Vorspeisen

- Feldsalat ✓ ohne Speck
in Vinaigrette mit ausgelassenem Speck, Buttercroûtons & Radieserl 8,50
Geschmolzener Ziegenkäse ✓
mit Paprika-Crème & Rucola-Radicchio-Salat 11,90
Lauwarmer Sellerie-Salat ✓
mit schwarzen Nüssen & Frisée 8,90
Vorspeisensalat ✓
mit Avocado, Radieserl, Kresse & Buttercroûtons 7,90
Rote Bete Salat ✓
mit gebackenem Schafskäse & Rucola 11,90

Suppen

- Tafelspitzbouillon mit Flädle, Wurzelgemüse & Schnittlauch 6,50
Krustentierschaumsuppe mit Riesengarnele 8,90



Zwischengerichte

| | |
|---|-------|
| Glasierte Entenleber in Balsamico-Zwiebel-Sauce mit Apfel & Croûtons | 15,50 |
| Kleiner Feldsalat als Beilage ✓ | 5,90 |
| Rote Bete Graupen ✓ mit gehobeltem Parmesan & Rucola-Radicchio-Salat | 15,50 |
| Gebackene Blutwurst auf Rahmsauerkraut mit Zwiebeljus | 12,90 |

Menü

Rucola-Radicchio-Salat
mit gehobelten Champignons & Rote Bete
2017 Sauvignon Blanc – Weingut Knewitz - Rheinhessen

Geschmorte Lamm-Haxe
auf cremiger Polenta mit Pesto & Paprika
2016 Rotweincuvée TEXTOR – Markus Schneider - Pfalz

Brombeer-Sorbet
im Glas mit Gin aufgegossen
2015 Auslese aus getrockneten Trauben– Weingut Lauermann & Weyer - Pfalz

Menüpreis - 39,90 mit Weinbegleitung 0,1 l – Gang - 15,50



Hauptgerichte

| | |
|---|-------|
| Winterkabeljau „Skrei“ auf Balsamico-Linsen mit Apfel-Meerrettich | 24,90 |
| Geschmortes Böfflamott mit gebratenen Semmelknödelscheiben & glasiertem Wurzelgemüse | 22,90 |
| Entenbratwurst auf rahmigem Pommery-Senf-Wirsing mit Kartoffelwürfel | 14,90 |
| Kalbslende vom Grill mit Kräuterseitlingen, Kartoffelpüree & Portwein-Schalotten-Sauce | 26,90 |
| Brust & Keule von der Ente mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödel & glasierten Maronen | 24,90 |

Nachspeisen

| | |
|--|------|
| Bayrisch Crème im Glas mit Himbeeren | 6,90 |
| Marillenknödel mit süßer Bröselbutter & Vanilleeis | 9,90 |
| Rosmarin Crème brûlée mit Blutorangensorbet | 7,90 |
| Eispresso – von Emilo Espresso „Röster des Jahres 2018“ mit Vanilleeis | 4,90 |
| Sorbet im Glas je Kugel 3,00 aufgegossen mit Vodka zzgl. Cassis, Himbeer, Limone, Blutorange, Brombeere | 5,00 |
| Dreierlei Käse Zillerthaler Bergkäse – Allgäuer Rahmkäse & Tegernseer Pfeffer Weichkäse mit Tessiner Feigensenf & Salzbutter | 9,90 |



HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHAUS JENNERWEIN

APERITIF

Birnen-Spritz 0,2 l 6,50
Mark von der Williams Birne – Cointreau - Williams - Prosecco

Jennerwein-Punsch im Hafer¹ 4,00

Holunder Apfel-Cocktail 6,50
Apfelsaft – Gin – schwarzer Hollundersirup - Prosecco

Bavarka Gin Tonic 8,90
Gin - Tonic Water - Rosmarin

Blutorangen-Spritz 0,2 l 6,50
Blutorangensaft – Sirup – Gin – Muskateller - Prosecco

Prosecco Bertoldi – Spumante trocken 0,1 l 5,90

Jennerwein-Spritz **-alkoholfrei-** 0,2 l 5,50
Orangensaft - Johannisbeerensaft - Traubensaft - Kirschsafft - Bitter Lemon

LIEBE GÄSTE; SOLLTEN SIE HINSICHTLICH ALLERGENEN IN LEBENSMITTEL MEHR INFORMATIONEN BENÖTIGEN;
ERHALTEN SIE JEDERZEIT VON UNS AUSKUNFT: SRECHEN SIE UNS EINFACH AN!

Liebe Gäste, wir möchten Sie höflichst darauf hinweisen, **dass wir nur EC-Karten**
als bargeldloses Zahlungsmittel akzeptieren.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!



Vorab als Magentratzerl zum Aperitif

- Fenchel-Salami, Oliven, Parmesan & Salzbuter 6,50
Geräucherte Bratwurst, Kräuterfrischkäse, Griebenschmalz
& Salzbuter 6,50
Südtiroler Speckschinken & Salzbuter 5,50

Vorspeisen

- Feldsalat ✓ ohne Speck
in Vinaigrette mit ausgelassenem Speck, Buttercroûtons & Radieserl 8,50
Geschmolzener Ziegenkäse ✓
mit Paprika-Crème & Rucola-Radicchio-Salat 11,90
Lauwarmer Sellerie-Salat ✓
mit schwarzen Nüssen & Frisée 8,90
Vorspeisensalat ✓
mit Avocado, Radieserl, Kresse & Buttercroûtons 7,90
Rote Bete Salat ✓
mit gebackenem Schafskäse & Rucola 11,90

Suppen

- Tafelspitzbouillon mit Flädle, Wurzelgemüse & Schnittlauch 6,50
Krustentierschaumsuppe mit Riesengarnele 8,90



Zwischengerichte

| | |
|---|-------|
| Glasierte Entenleber in Balsamico-Zwiebel-Sauce mit Apfel & Croûtons | 15,50 |
| Kleiner Feldsalat als Beilage ✓ | 5,90 |
| Rote Bete Graupen ✓ mit gehobeltem Parmesan & Rucola-Radicchio-Salat | 15,50 |
| Gebackene Blutwurst auf Rahmsauerkraut mit Zwiebeljus | 12,90 |

Menü

Rucola-Radicchio-Salat
mit gehobelten Champignons & Rote Bete
2017 Sauvignon Blanc – Weingut Knewitz - Rheinhessen

Geschmorte Lamm-Haxe
auf cremiger Polenta mit Pesto & Paprika
2016 Rotweincuvée TEXTOR – Markus Schneider - Pfalz

Brombeer-Sorbet
im Glas mit Gin aufgegossen
2015 Auslese aus getrockneten Trauben– Weingut Lauermann & Weyer - Pfalz

Menüpreis - 39,90 mit Weinbegleitung 0,1 l – Gang - 15,50



Hauptgerichte

| | |
|---|-------|
| Winterkabeljau „Skrei“ auf Balsamico-Linsen mit Apfel-Meerrettich | 24,90 |
| Geschmortes Böfflamott mit gebratenen Semmelknödelscheiben & glasiertem Wurzelgemüse | 22,90 |
| Entenbratwurst auf rahmigem Pommery-Senf-Wirsing mit Kartoffelwürfel | 14,90 |
| Kalbslende vom Grill mit Kräuterseitlingen, Kartoffelpüree & Portwein-Schalotten-Sauce | 26,90 |
| Brust & Keule von der Ente mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödel & glasierten Maronen | 24,90 |

Nachspeisen

| | |
|--|------|
| Bayrisch Crème im Glas mit Himbeeren | 6,90 |
| Marillenknödel mit süßer Bröselbutter & Vanilleeis | 9,90 |
| Rosmarin Crème brûlée mit Blutorangensorbet | 7,90 |
| Eispresso – von Emilo Espresso „Röster des Jahres 2018“ mit Vanilleeis | 4,90 |
| Sorbet im Glas je Kugel 3,00 aufgegossen mit Vodka zzgl. 5,00 Cassis, Himbeer, Limone, Blutorange, Brombeere | |
| Dreierlei Käse Zillerthaler Bergkäse – Allgäuer Rahmkäse & Tegernseer Pfeffer Weichkäse mit Tessiner Feigensenf & Salzbutter | 9,90 |



HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHAUS JENNERWEIN

APERITIF

Birnen-Spritz 0,2 l 6,50
Mark von der Williams Birne – Cointreau - Williams - Prosecco

Jennerwein-Punsch im Hafer¹ 4,00

Holunder Apfel-Cocktail 6,50
Apfelsaft – Gin – schwarzer Hollundersirup - Prosecco

Bavarka Gin Tonic 8,90
Gin - Tonic Water - Rosmarin

Blutorangen-Spritz 0,2 l 6,50
Blutorangensaft – Sirup – Gin – Muskateller - Prosecco

Prosecco Bertoldi – Spumante trocken 0,1 l 5,90

Jennerwein-Spritz **-alkoholfrei-** 0,2 l 5,50
Orangensaft - Johannisbeerensaft - Traubensaft - Kirschsaff - Bitter Lemon

LIEBE GÄSTE; SOLLTEN SIE HINSICHTLICH ALLERGENEN IN LEBENSMITTEL MEHR INFORMATIONEN BENÖTIGEN;
ERHALTEN SIE JEDERZEIT VON UNS AUSKUNFT: SRECHEN SIE UNS EINFACH AN!

Liebe Gäste, wir möchten Sie höflichst darauf hinweisen, **dass wir nur EC-Karten**
als bargeldloses Zahlungsmittel akzeptieren.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!



Vorab als Magentratzerl zum Aperitif

- Fenchel-Salami, Oliven, Parmesan & Salzbuter 6,50
Geräucherte Bratwurst, Kräuterfrischkäse, Griebenschmalz
& Salzbuter 6,50
Südtiroler Speckschinken & Salzbuter 5,50

Vorspeisen

- Feldsalat ✓ ohne Speck
in Vinaigrette mit ausgelassenem Speck, Buttercroûtons & Radieserl 8,50
Geschmolzener Ziegenkäse ✓
mit Paprika-Crème & Rucola-Radicchio-Salat 11,90
Lauwarmer Sellerie-Salat ✓
mit schwarzen Nüssen & Frisée 8,90
Vorspeisensalat ✓
mit Avocado, Radieserl, Kresse & Buttercroûtons 7,90
Rote Bete Salat ✓
mit gebackenem Schafskäse & Rucola 11,90

Suppen

- Tafelspitzbouillon mit Flädle, Wurzelgemüse & Schnittlauch 6,50
Krustentierschaumsuppe mit Riesengarnele 8,90



Zwischengerichte

| | |
|---|-------|
| Glasierte Entenleber in Balsamico-Zwiebel-Sauce mit Apfel & Croûtons | 15,50 |
| Kleiner Feldsalat als Beilage ✓ | 5,90 |
| Rote Bete Graupen ✓ mit gehobeltem Parmesan & Rucola-Radicchio-Salat | 15,50 |
| Gebackene Blutwurst auf Rahmsauerkraut mit Zwiebeljus | 12,90 |

Menü

Rucola-Radicchio-Salat
mit gehobelten Champignons & Rote Bete
2017 Sauvignon Blanc – Weingut Knewitz - Rheinhessen

Geschmorte Lamm-Haxe
auf cremiger Polenta mit Pesto & Paprika
2016 Rotweincuvée TEXTOR – Markus Schneider - Pfalz

Brombeer-Sorbet
im Glas mit Gin aufgegossen
2015 Auslese aus getrockneten Trauben– Weingut Lauermann & Weyer - Pfalz

Menüpreis - 39,90 mit Weinbegleitung 0,1 l – Gang - 15,50



Hauptgerichte

| | |
|---|-------|
| Winterkabeljau „Skrei“ auf Balsamico-Linsen mit Apfel-Meerrettich | 24,90 |
| Geschmortes Böfflamott mit gebratenen Semmelknödelscheiben & glasiertem Wurzelgemüse | 22,90 |
| Entenbratwurst auf rahmigem Pommery-Senf-Wirsing mit Kartoffelwürfel | 14,90 |
| Kalbslende vom Grill mit Kräuterseitlingen, Kartoffelpüree & Portwein-Schalotten-Sauce | 26,90 |
| Brust & Keule von der Ente mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödel & glasierten Maronen | 24,90 |

Nachspeisen

| | |
|---|------|
| Bayrisch Crème im Glas mit Himbeeren | 6,90 |
| Marillenknödel mit süßer Bröselbutter & Vanilleeis | 9,90 |
| Rosmarin Crème brûlée mit Blutorangensorbet | 7,90 |
| Eispresso – von Emilo Espresso „Röster des Jahres 2018“ mit Vanilleeis | 4,90 |
| Sorbet im Glas je Kugel 3,00 aufgegossen mit Vodka zzgl. 5,00 Cassis, Himbeer, Limone, Blutorange, Brombeere | |
| Dreierlei Käse Zillerthaler Bergkäse – Allgäuer Rahmkäse & Tegernseer Pfeffer Weichkäse mit Tessiner Feigensenf & Salzbuter | 9,90 |



HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHAUS JENNERWEIN

APERITIF

Birnen-Spritz 0,2 l 6,50
Mark von der Williams Birne – Cointreau - Williams - Prosecco

Jennerwein-Punsch im Hafer¹ 4,00

Holunder Apfel-Cocktail 6,50
Apfelsaft – Gin – schwarzer Hollundersirup - Prosecco

Bavarka Gin Tonic 8,90
Gin - Tonic Water - Rosmarin

Blutorangen-Spritz 0,2 l 6,50
Blutorangensaft – Sirup – Gin – Muskateller - Prosecco

Prosecco Bertoldi – Spumante trocken 0,1 l 5,90

Jennerwein-Spritz **-alkoholfrei-** 0,2 l 5,50
Orangensaft - Johannisbeerensaft - Traubensaft - Kirschsafft - Bitter Lemon

LIEBE GÄSTE; SOLLTEN SIE HINSICHTLICH ALLERGENEN IN LEBENSMITTEL MEHR INFORMATIONEN BENÖTIGEN;
ERHALTEN SIE JEDERZEIT VON UNS AUSKUNFT: SRECHEN SIE UNS EINFACH AN!

Liebe Gäste, wir möchten Sie höflichst darauf hinweisen, **dass wir nur EC-Karten**
als bargeldloses Zahlungsmittel akzeptieren.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!



Vorab als Magentratzerl zum Aperitif

- Fenchel-Salami, Oliven, Parmesan & Salzbuter 6,50
Geräucherte Bratwurst, Kräuterfrischkäse, Griebenschmalz
& Salzbuter 6,50
Südtiroler Speckschinken & Salzbuter 5,50

Vorspeisen

- Feldsalat ✓ ohne Speck
in Vinaigrette mit ausgelassenem Speck, Buttercroûtons & Radieserl 8,50
Geschmolzener Ziegenkäse ✓
mit Paprika-Crème & Rucola-Radicchio-Salat 11,90
Lauwarmer Sellerie-Salat ✓
mit schwarzen Nüssen & Frisée 8,90
Vorspeisensalat ✓
mit Avocado, Radieserl, Kresse & Buttercroûtons 7,90
Rote Bete Salat ✓
mit gebackenem Schafskäse & Rucola 11,90

Suppen

- Tafelspitzbouillon mit Flädle, Wurzelgemüse & Schnittlauch 6,50
Krustentierschaumsuppe mit Riesengarnele 8,90



Zwischengerichte

| | |
|---|-------|
| Glasierte Entenleber in Balsamico-Zwiebel-Sauce mit Apfel & Croûtons | 15,50 |
| Kleiner Feldsalat als Beilage ✓ | 5,90 |
| Rote Bete Graupen ✓ mit gehobeltem Parmesan & Rucola-Radicchio-Salat | 15,50 |
| Gebackene Blutwurst auf Rahmsauerkraut mit Zwiebeljus | 12,90 |

Menü

Rucola-Radicchio-Salat
mit gehobelten Champignons & Rote Bete
2017 Sauvignon Blanc – Weingut Knewitz - Rheinhessen

Geschmorte Lamm-Haxe
auf cremiger Polenta mit Pesto & Paprika
2016 Rotweincuvée TEXTOR – Markus Schneider - Pfalz

Brombeer-Sorbet
im Glas mit Gin aufgegossen
2015 Auslese aus getrockneten Trauben– Weingut Lauermann & Weyer - Pfalz

Menüpreis - 39,90 mit Weinbegleitung 0,1 l – Gang - 15,50



Hauptgerichte

| | |
|---|-------|
| Winterkabeljau „Skrei“ auf Balsamico-Linsen mit Apfel-Meerrettich | 24,90 |
| Geschmortes Böfflamott mit gebratenen Semmelknödelscheiben & glasiertem Wurzelgemüse | 22,90 |
| Entenbratwurst auf rahmigem Pommery-Senf-Wirsing mit Kartoffelwürfel | 14,90 |
| Kalbslende vom Grill mit Kräuterseitlingen, Kartoffelpüree & Portwein-Schalotten-Sauce | 26,90 |
| Brust & Keule von der Ente mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödel & glasierten Maronen | 24,90 |

Nachspeisen

| | |
|--|------|
| Bayrisch Crème im Glas mit Himbeeren | 6,90 |
| Marillenknödel mit süßer Bröselbutter & Vanilleeis | 9,90 |
| Rosmarin Crème brûlée mit Blutorangensorbet | 7,90 |
| Eispresso – von Emilo Espresso „Röster des Jahres 2018“ mit Vanilleeis | 4,90 |
| Sorbet im Glas je Kugel 3,00 aufgegossen mit Vodka zzgl. Cassis, Himbeer, Limone, Blutorange, Brombeere | 5,00 |
| Dreierlei Käse Zillerthaler Bergkäse – Allgäuer Rahmkäse & Tegernseer Pfeffer Weichkäse mit Tessiner Feigensenf & Salzbutter | 9,90 |



HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHAUS JENNERWEIN

APERITIF

Birnen-Spritz 0,2 l 6,50
Mark von der Williams Birne – Cointreau - Williams - Prosecco

Jennerwein-Punsch im Hafer¹ 4,00

Holunder Apfel-Cocktail 6,50
Apfelsaft – Gin – schwarzer Hollundersirup - Prosecco

Bavarka Gin Tonic 8,90
Gin - Tonic Water - Rosmarin

Blutorangen-Spritz 0,2 l 6,50
Blutorangensaft – Sirup – Gin – Muskateller - Prosecco

Prosecco Bertoldi – Spumante trocken 0,1 l 5,90

Jennerwein-Spritz **-alkoholfrei-** 0,2 l 5,50
Orangensaft - Johannisbeerensaft - Traubensaft - Kirschsaff - Bitter Lemon

LIEBE GÄSTE; SOLLTEN SIE HINSICHTLICH ALLERGENEN IN LEBENSMITTEL MEHR INFORMATIONEN BENÖTIGEN;
ERHALTEN SIE JEDERZEIT VON UNS AUSKUNFT: SRECHEN SIE UNS EINFACH AN!

Liebe Gäste, wir möchten Sie höflichst darauf hinweisen, **dass wir nur EC-Karten**
als bargeldloses Zahlungsmittel akzeptieren.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!



Vorab als Magentratzerl zum Aperitif

- Fenchel-Salami, Oliven, Parmesan & Salzbuter 6,50
Geräucherte Bratwurst, Kräuterfrischkäse, Griebenschmalz
& Salzbuter 6,50
Südtiroler Speckschinken & Salzbuter 5,50

Vorspeisen

- Feldsalat ✓ ohne Speck
in Vinaigrette mit ausgelassenem Speck, Buttercroûtons & Radieserl 8,50
Geschmolzener Ziegenkäse ✓
mit Paprika-Crème & Rucola-Radicchio-Salat 11,90
Lauwarmer Sellerie-Salat ✓
mit schwarzen Nüssen & Frisée 8,90
Vorspeisensalat ✓
mit Avocado, Radieserl, Kresse & Buttercroûtons 7,90
Rote Bete Salat ✓
mit gebackenem Schafskäse & Rucola 11,90

Suppen

- Tafelspitzbouillon mit Flädle, Wurzelgemüse & Schnittlauch 6,50
Krustentierschaumsuppe mit Riesengarnele 8,90



Zwischengerichte

| | |
|---|-------|
| Glasierte Entenleber in Balsamico-Zwiebel-Sauce mit Apfel & Croûtons | 15,50 |
| Kleiner Feldsalat als Beilage ✓ | 5,90 |
| Rote Bete Graupen ✓ mit gehobeltem Parmesan & Rucola-Radicchio-Salat | 15,50 |
| Gebackene Blutwurst auf Rahmsauerkraut mit Zwiebeljus | 12,90 |

Menü

Rucola-Radicchio-Salat
mit gehobelten Champignons & Rote Bete
2017 Sauvignon Blanc – Weingut Knewitz - Rheinhessen

Geschmorte Lamm-Haxe
auf cremiger Polenta mit Pesto & Paprika
2016 Rotweincuvée TEXTOR – Markus Schneider - Pfalz

Brombeer-Sorbet
im Glas mit Gin aufgegossen
2015 Auslese aus getrockneten Trauben– Weingut Lauermann & Weyer - Pfalz

Menüpreis - 39,90 mit Weinbegleitung 0,1 l – Gang - 15,50



Hauptgerichte

| | |
|---|-------|
| Winterkabeljau „Skrei“ auf Balsamico-Linsen mit Apfel-Meerrettich | 24,90 |
| Geschmortes Böfflamott mit gebratenen Semmelknödelscheiben & glasiertem Wurzelgemüse | 22,90 |
| Entenbratwurst auf rahmigem Pommery-Senf-Wirsing mit Kartoffelwürfel | 14,90 |
| Kalbslende vom Grill mit Kräuterseitlingen, Kartoffelpüree & Portwein-Schalotten-Sauce | 26,90 |
| Brust & Keule von der Ente mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödel & glasierten Maronen | 24,90 |

Nachspeisen

| | |
|---|------|
| Bayrisch Crème im Glas mit Himbeeren | 6,90 |
| Marillenknödel mit süßer Bröselbutter & Vanilleeis | 9,90 |
| Rosmarin Crème brûlée mit Blutorangensorbet | 7,90 |
| Eispresso – von Emilo Espresso „Röster des Jahres 2018“ mit Vanilleeis | 4,90 |
| Sorbet im Glas je Kugel 3,00 aufgegossen mit Vodka zzgl. Cassis, Himbeer, Limone, Blutorange, Brombeere | 5,00 |
| Dreierlei Käse Zillerthaler Bergkäse – Allgäuer Rahmkäse & Tegernseer Pfeffer Weichkäse mit Tessiner Feigensenf & Salzbuter | 9,90 |