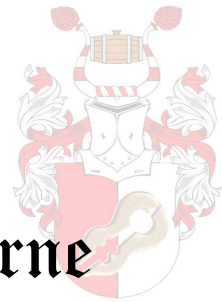


Herzlich

Willkommen

in der mittelalterlichen Taberne



Zur  
Schandgeige

Genießt einen Abend in unserem Gewölbe mit  
deftiger Speys und der Kehle schmeichelnden Trank.

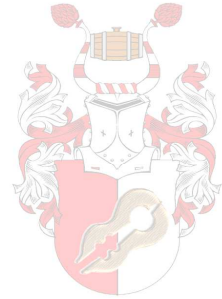
Kostet von unserem vorzüglichen Met,  
dem Bier aus königlichem Fasse,  
wohnt der besonderen Huldigung jener bei, die  
in unseren Gewölben Ihren Jubeltag feiern  
und taucht ein, in eine Welt des Mittelalters.



Euer Wirt Alexander Günter  
und alle Knechte & Mägde der Schandgeige  
wünschen Euch viel Spaß!

## Vorspisen

**In Knoblauchöl gegarte Shrimps**  
an Salatgarnitur und einem Brotkorb  
6,40 Euro



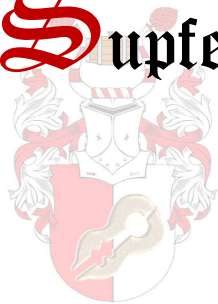
**Griebenschmalz vom Schwein**  
an Salatgarnitur und einem Brotkorb  
5,90 Euro

**Hausgemachter O'platzda**  
Käseaufstrich,  
an Salatgarnitur und einem Brotkorb  
6,40 Euro

**Gratinierter Ziegenkäse**  
mit Salatgarnitur und Rosmarinhonig  
7,90 Euro

**Extra Brotkorb**  
2,00 Euro

## Suppen



**Leberspätzle Suppe**  
Kinderbrühe mit Leberspätzle  
4,90 Euro

# Salata

## Großer gemischter Salat

mit Blattsalaten, Tomate, Paprika und Gurke  
zusätzlich mit:

Barbarie-Entenbrust-Streifen  
oder

in Knoblauchöl gegarten Shrimps  
oder

mit gegrillten Rinderfetzen  
oder

mit gegrilltem Ziegenkäse und Rosmarinhonig

je 12,40 Euro

## Hausgemachte Dressings zur Auswahl

Limetten-Tunk, Himbeer-Balsamico-Tunk  
Essig-Öl Tunk oder Olivenöl & Balsamico zum selbst anmachen

## Gemischter Salat

mit Blattsalaten, Tomate, Paprika und Gurke  
Dressing nach Wahl

4,40 Euro

## Hausgemachte Dressings zur Auswahl

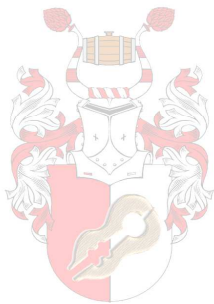
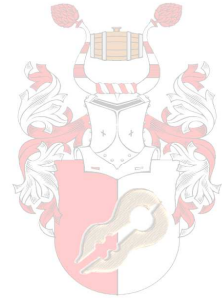
Limetten-Tunk, Himbeer-Balsamico-Tunk  
Essig-Öl Tunk oder Olivenöl & Balsamico zum selbst anmachen

## Krautsalat

2,50 Euro

## Kartoffelsalat

3,50 Euro



# Flammkuchen

## Elsässer

mit Speck<sup>2,3,10</sup> und Zwiebeln  
9,50 Euro

## Karolinger

mit Schafskäse und Peperoni<sup>3,9</sup>  
9,90 Euro

## Mehmed II.

mit Schafskäse und Oliven<sup>3</sup>  
9,90 Euro

## Vier-Käse

Geriebener Bergkäse, Emmentaler,  
Schafskäse und Mozzarella mit  
Jalapeños<sup>3</sup>, BBQ-Sauce und  
Knoblauchöl  
11,90 Euro

## Ming

mit Kürbis-Preiselbeere, Jalapeños<sup>3</sup>  
Knoblauchöl  
wahlweise mit  
Entenbrust  
Shrimps  
oder Ziegenkäse  
12,90 Euro

## Mediterran

mit Tomate, Mozzarella und Oliven<sup>3</sup>  
10,90 Euro

## Ragnas Reise

mit Shrimps, Jalapeños<sup>3</sup> und  
Knoblauchöl  
11,90 Euro

## Karl der Große

Speck<sup>2,3,10</sup> Zwiebel, Peperoni<sup>3,9</sup>  
und Schafskäse  
11,90 Euro

## Wen's anders düngt -

Flammkuchen Grundpreis 4,00 Euro

Zutaten für 2,50 Euro:

Zwiebel, Paprika, Oliven<sup>3</sup>,  
Peperoni<sup>3,9</sup>, Jalapeños<sup>3</sup>, Tomate,  
BBQ-Sauce

Zutaten für 3,50 Euro:

Speck<sup>2,3,10</sup>, alle Käsesorten, Kürbis-  
Preiselbeere

Zutaten für 4,90 Euro:

Shrimps, Hähnchen

Auf Wunsch bieten wir alle  
Flammkuchen auch scharf an. Und  
scharf bedeutet bei uns scharf ; -)  
Aufpreis: 2,50 Euro



# Houbetspisen

## Argentinisches Rinderhüftsteak

250 Gramm für die Maid (\*) oder  
500 Gramm für den Kecken (\*)  
gereicht auf Bratkartoffel-Gemüse-Potpourri  
19,90 Euro / 32,50 Euro

Dazu empfehlen wir:  
Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl 4,40 Euro



## Barbarie-Entenbrust

mit Brotknödelscheiben und Blaukraut  
17,90 Euro

Dazu empfehlen wir:  
Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl 4,40 Euro

## Schweinekrustenbraten

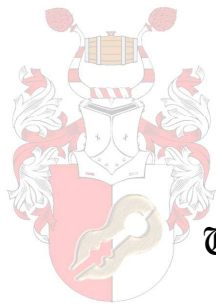
Zwei Scheiben aus der dicken Schulter mit rescher Kruste,  
in Dunkelbiertunke mit Brotknödelscheiben<sub>2,3</sub>  
11,90 Euro

Dazu empfehlen wir:  
Krautsalat<sub>3</sub> 2,50 Euro

## Große Portion (ca. 800 Gramm) Saurippen

Bauchschälrippen, geschmort und dann gegrillt,  
mit hausgemachter BBQ-Sauce<sub>6,9</sub>  
14,90 Euro

Dazu empfehlen wir:  
Portion Bratkartoffeln 3,50 Euro  
Und wer es scharf mag: Scharfe Sauce 2,50 Euro \*\*



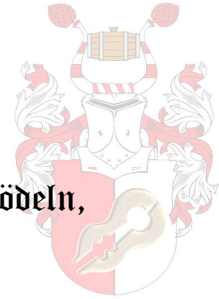
# Houbetspisen

## Söldnerpfanne

gebratenes Schweinebratenfleisch mit gerösteten Brotknödeln,  
Ei, Speck, Zwiebeln und Dunkelbiersoße  
in der Pfanne serviert<sup>2,3,10</sup>

11,90 Euro

Dazu empfehlen wir:  
Krautsalat<sup>3</sup> 2,50 Euro



## Bauerngulasch

große Portion gemischtes Gulasch  
auf Spätzle serviert  
12,90 Euro

## Rahmige Käsespätzle

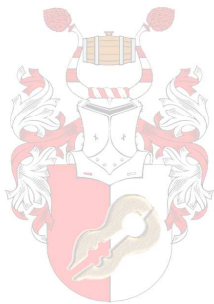
mit verschiedenen Käsesorten  
und Röstzwiebeln<sup>3</sup>  
10,90 Euro

Dazu empfehlen wir:  
Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl 4,40 Euro

## Elbenschmaus

(began)

gefüllt mit Tomaten, Oliven und  
verschiedenen Gemüsesorten<sup>3</sup>  
an Salatgarnitur mit Himbeer-Balsamico-Tunke  
12,90 Euro

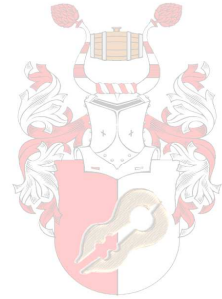


# Nachspisen

## Mouse nach Lust und Laune

(vegan)

5,90 Euro



## Chateau au Chocolat mit weißer Schokolade

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Schokokern,  
an Sahne und hausgemachtem Himbeersorbet

5,90 Euro

## Chateau au Chocolat mit dunkler Schokolade

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Schokokern,  
an Sahne und Vanille-Eis<sup>1</sup>

5,90 Euro

## Des Kaiser's Schmarrn <sup>1)</sup>

wahlweise mit Amaretto oder Rum flambiert,  
mit oder ohne Rosinen

dazu wahlweise mit:

Apfel-Pfirsicheingemachtem oder Preiselbeersahne<sup>3</sup>

5,90 Euro pro Portion

(ab zwei Portionen bestellbar)

Bitte beachten Sie auch gegebenenfalls unsere Desserts in der Wochenkarte

### Schlüssel Zusatzstoffe:

Farbstoffe: 1    Konservierungsstoffe: 2    Antioxydanzien: 3    Säuerungsmittel: 4  
Geschwefelt: 5    Koffeinhaltig: 6    Alkohol: 7    Stabilisator: 8    Süßungsmittel: 9  
Phosphat: 10

# Ritteressen

## 1. Gang

Ein jeder bekommt zur Begrüßung einen Becher Met (0,1 l) kredenzt

## 2. Gang

gesalzene Butter, Griebenschmalz vom Schwein<sub>3</sub> und hausgemachtes Rillette von der Ente, dazu reichen wir Brot, sowie angemachte Blattsalate und Rohkostsalat

## 3. Gang

knusprige Hähnchenkeulen, rescher Braten vom Schwein und gebratene Kalbshaxe mit den jeweiligen Saucen.

Als Beilagen servieren wir:

Brotknödelscheiben, Blaukraut und Krautsalat<sub>2,3</sub>

## 4. Gang

Zum Aufräumen wird ein Schnapsperl aus heimischen Obst gereicht

## 5. Gang

Süße Eier-Mehlspeise mit Karamellsauce und Apfel-Pfirsich Eingemachten<sub>3</sub>

## 6. Gang

Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten

## Regularien

Das Mahl soll mindestens zwei Tage im Voraus reserviert werden. Von Mittwoch bis Samstag könnt Ihr in beliebiger Personenzahl reservieren.

Der Preis für das Ritteressen beträgt 42,50 europäische Silberlinge. In diesem Preis sind noch keine Getränke enthalten, außer jene, die oben aufgeführt sind.

Es kann ein Spielleute-Paar gebucht werden. Der Preis beträgt pauschal 300,00 der europäischen Silberlinge. Ein einzelner Spielmann kostet 150,00



