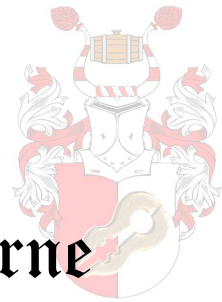


Herzlich

Willkommen

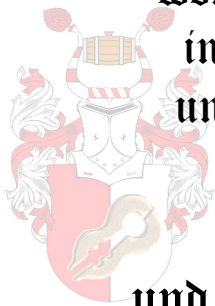
in der mittelalterlichen Taberne



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

**Griebenschmalz vom Schwein,**  
an Salatgarnitur und einer Semmel  
5,90 Euro

**Hausgemachter O'platzda**  
Käseaufstrich,  
an Salatgarnitur und einer Semmel  
6,40 Euro

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

**Extra Semmel**  
1,00 Euro

## Salata

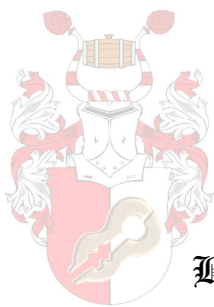
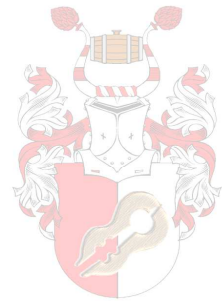
**Großer gemischter Salat**  
mit Blattsalaten, Tomate, Paprika und Gurke  
zusätzlich mit:  
mit gegrilltem Ziegenkäse und Rosmarinhonig  
12,40 Euro

**Gemischter Salat**  
mit Blattsalaten, Tomate, Paprika und Gurke  
Dressing nach Wahl  
4,40 Euro

**Dressings zur Auswahl**  
Basamico, Garten-Kräuter, Honig-Senf und Joghurt

**Krautsalat** 2,50 Euro

**Kartoffelsalat** 3,50 Euro



# Houbetspisen

## Whisky-Rahmgeschnetzeltes

vom Schweinefilet auf Spinatspätzle mit Wildpreiselbeeren  
17,90 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. 600 Gramm) Saurippen

Bauchschälrippen, geschmort und dann gegrillt,  
mit hausgemachter BBQ-Sauce<sub>6,9</sub>  
13,90 Euro

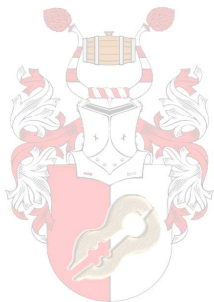
## Söldnerpfanne

gebratenes Schweinebratenfleisch mit gerösteten Brotknödeln,  
Ei, Speck, Zwiebeln und Dunkelbiersoße  
in der Pfanne serviert<sub>2,3,10</sub>  
11,90 Euro

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

## Bauerngulasch

große Portion gemischtes Gulasch  
auf Spätzle serviert  
12,90 Euro



## Rahmige Käsespätzle

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

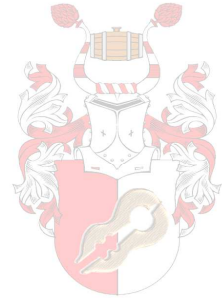
Beachten Sie auch unsere Tagesempfehlung im Lieferservice-Onlineshop

# Nachspisen

## Mouse nach Lust und Laune

(vegan)

3,90 Euro



## Des Kaiser's Schmarrrn 1)

wahlweise mit Amaretto oder Rum flambiert,  
mit oder ohne Rosinen

dazu wahlweise mit:

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

5,90 Euro pro Portion

Rosinen, Rum und Amaretto je 0,50 Euro / Portion



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 Schnapsel 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.

2)Konservierungsstoffe 3)Antioxidationsmittel