

*Unser regionales
Wintermenü*



Kleiner Gruß aus der Küche

Kürbis-Ingwersuppe

mit Chillischaum, Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl
3,50 €

oder

Consommé von der Ente

Gemüstreifen und Sherry
4 €

Barberie Entenbraten

*Keulen von der Freilandente mit
Marzipan- Mandelbratapfel, Rotkraut und Kartoffelknödel*
17 €

oder

Hirsch und Kirsche

*rosa gebratener Damhirschrücken,
dazu Selleriepüree, Kroketten und Kirschkompott*
17 €

Beschwipster Crêpe

Crêpe mit Rumtopf und Vanilleeis
5 €

3- Gang Menü 22 €

Für unseren kleinen Gäste

Nudeln mit Bolognesesoße

Vanilleeis mit Smarties oder Zwetschgen
8 €

Jägerkrug
seit 1874

plus eine kleine Überraschung

Vorspeisen

Bunter Salatteller

*knackige und marinierte Salate
als Beilagensalat 3,50 €
große Portion 5 €*

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen zzgl. 2,80 €

Thymian und Ziege

*Gratinierter Ziegenkäse mit Thymianhonig auf Salat
und französischem Weißbrot
7 €*

Gebratene Rotwurst

*hausgemachte Rotwurst mit Rahmsauerkraut und Stampfkartoffeln
Vorspeise 5 €
Hauptgang 10 €*

Lachs mit Dill und Senf

*gebratene Graved Lachstranche mit Honig-Senfsoße,
Salat und Croûtons
7 €*

Hausgebeizter Wildschweinschinken

*mit Parmesan - Basilikumpesto und kleinem Salat
7 €*

Suppen

Kürbis-Ingwersuppe

mit Chillischaum, Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl
3,50 €

Niedersächsische Hochzeitssuppe

*Hühnersuppe mit Blumenkohl, Nudeln,
Eierstich und Mettbällchen*

Tasse 3,50 €

1/2 ltr. Terrine 6,50 €

Fisch

Regenbogenforelle

„Blau“ oder „Müllerin Art“

*mit Sahneerrettich, zerlassener Butter
und Salzkartoffeln*

14,50€

*Die Forellen werden erst nach Ihrer
Bestellung unserem Frischwasserbecken
entnommen.*

Krosser Zander

gebratenes Zanderfilet mit Kartoffel- Lauchgemüse in Weißwein- Sahnesoße
14 €

Regenbogenforelle

„Frisch aus dem Wachholder - Buchenrauch“

*mit Preiselbeersahne, zerlassener Butter
und Salzkartoffeln, als Hauptgang*

oder mit frischem Baguette und Butter für 2 Personen zur Vorspeise

14,50€

*zu unseren Fischspezialitäten empfehlen wir einen
Franken, Winzergenossenschaft Franken
Silvaner, trocken, spritzig, lebendig und rund im Geschmack*
0,2 ltr. 2,50 €

auf Vorbestellung

Consommé von der Ente

mit Entenraviolis, Gemüsestreifen und Sherry

Martinsgans

*Freilandgans am Tisch tranchiert mit karamellisierten Maronen,
Marzipan- Mandelbratapfel, Apfel - Rotkraut, Kroketten und Kartoffelknödel*

Schokoladentraum

warmer Schokoladenkuchen mit Rumtopf, Sahne und Vanilleeis

24 Euro

Martinsgans

Martinigansl mit Rotkraut und Serviettenknödel

Als Brauch ist heute vor allem das traditionelle Martinsgansessen (in Österreich auch Martinigans oder Martinigansl genannt) verbreitet. Gern wird erzählt, dass es seinen Ursprung in einer Legende über Martins Leben habe: Entgegen seinem eigenen Willen und trotz Vorbehalts des Klerus drängte das Volk von Tours darauf, Martin zum Bischof zu weihen. Asketisch und bescheiden, wie er sein Leben führte, hielt er sich unwürdig für solch eine große Verantwortung, und deshalb habe er sich in einem Gänsestall versteckt. Die Gänse jedoch hätten so aufgeregt geschnattert, dass Martin gefunden wurde und geweiht werden konnte. Nach einer anderen Erzählung griffen die Bürger von Tours zu einer List: Ein Rusticus sei zu Martins Versteck gegangen und habe diesen gebeten, seine kranke Frau zu besuchen. Hilfsbereit, wie Martin nun einmal war, habe er seine Sachen genommen und den Rusticus nach Hause begleitet. Wahrscheinlich sah er ziemlich schmutzig aus – als habe er eine Zeit lang in einem Gänsestall gelebt. Eine weitere Geschichte besagt, dass eine schnatternde Gänseschar in den Kirchraum gewatschelt sei und dabei Bischof Martin bei seiner Predigt unterbrochen habe. Sie sei gefangen genommen und zu einer Mahlzeit verarbeitet worden.

Viel wahrscheinlicher als diese Legenden ist der Umstand, dass in Zeiten des Lehnswesens eine am Martinstag fällige Lehnspflicht, eine Abgabe namens Martinsschoß, der Ursprung war. Da diese häufig aus einer Gans bestand, bildete sich die Bezeichnung Martinsgans heraus, und weil der Martinstag traditionell mit einer Kirmes oder einem Tanzmusikabend gefeiert wurde, bot es sich an, die Gans zum Festessen zu machen und an diesem Abend festlich zu verspeisen.

Traditionell wird die Gans in Deutschland mit Rotkohl und Semmelknödeln oder Kartoffelklößen gegessen.

Hauptgänge

Wildschweinkotelett

*in der Haselnusspanade mit Rahmwirsing,
Preiselbeeren und Krokette*

16 €

„Himmel und Erde“

*gebratene Wildleber mit Apfelscheiben,
geschmorten Zwiebeln und Stampfkartoffeln*

12 €

Hirschgulasch

*zartes Hirschfleisch mit Pfifferlingen,
Apfelrotkohl, hausgemachten Krokette und Omas Apfelmus*

14 €

Hirsch und Kirsche

*rosa gebratener Damhirschrücken,
dazu Selleriepüree, Krokette und
Kirschkompott*

17 €

*Unser Wild beziehen wir aus unserem
Sonnenborsteler
Jagdrevier und Damwildgehege.*

*Zu unseren Wildgerichten empfehlen wir einen
Spätburgunder, Pfalz, trocken
von dem Weingut A. Kallfelz
0,2 ltr. 4,20 € €*

Wildschweinbraten

*mit Pfifferlingen und Champignons,
dazu Birne gefüllt mit Preiselbeeren,
Rotkohl und hausgemachten Krokette*

16 €

Barberie Entenbraten

*Keulen von der Freilandente mit
Marzipan- Mandelbratapfel, Rotkraut und Kartoffelknödel*

Grünkohl

mit hausgemachten Wurstspezialitäten

*Grünkohl mit Kasselerbraten, Bauchfleisch, Pinkel- und Bregenwurst,
dazu Bratkartoffeln*

15 €

Rumpsteak nach Lyoner Art

*200 g Rumpsteak vom Angusrind mit Kräuterbutter,
in Butter geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln*

16 €

Hähnchenbrust mit Tomate und Spinat

*Hähnchen gefüllt mit Spinat, Pinienkernen und getrockneten Tomaten,
dazu Pfannenkartoffeln*

10 €

Jägerkrugschnitzel

Schweineschnitzel mit „Rosas Jägersoße“ und Bratkartoffeln

9 €

Champignon-Rahmschnitzel

*paniertes Schweineschnitzel mit
frischen Champignons in Rahmsoße, dazu Kroketten*

12 €

„Pepperpanne“

*Geschmetzeltes vom Schwein und Rind in Rahm
mit Porree und Kroketten*

12 €

Rustikal und lecker

Bauernplatte

*hausgemachte Schlachtewurst mit Schinken,
Gewürzgurken, Brot und Butter*

8 €

Bauernschmaus

*gewürfelter Landschinken aus eigener Herstellung
mit Bratkartoffeln, zwei Spiegeleier und Gewürzgurken*

9 €

Uromas Sauerfleisch

*hausgemachtes Sauerfleisch „Schlesische Art“
mit Bratkartoffeln und Gewürzgurken*

6 €

Strammer Max

*Brot mit Landschinken aus eigener Herstellung,
zwei Spiegeleier und Gewürzgurken*

8 €

Kutscherbrot

Brot mit Käse, Mettwurst und Schinken

7 €

Eisbein in Aspik

*gekochtes Eisbein in eigenem Aspik, dazu
Bratkartoffeln und Gewürzgurken*

8 €