

Samstag- und
Sonntagmittag auf
Vorbestellung zum Abholen

ENTE ODER GANS AUS DEM ROHR

mit Gewürzsauce, Blaukraut, Bratapfel und
Kartoffelklöße

Ente (2 – 4 Personen) EUR 50,00

Gans (4 – 8 Personen) EUR 125,00

Kürbis-Curry-Suppe

(200 ml vakuumiert)

EUR 6,90

Terrine von der reinen Gänseleber

Mit frisch gebackener Brioche und
Schalottenchutney

100 g / EUR 24,00

FRISCHE AUSTERN

ab EUR 3,90 Stück

per email

info@gasthaus-egertal.de

vielen Dank

Ihre Familie Rupprecht

Craftbeer

MANDERIN HOPFEN und 3 verschiedene Malze

0,3 l Schaumig / 3,80 €

Egertaldrink-Special

„ALMSPRITZER“

Müller-Thurgau, Almdudler, Zitrone
5,30 €

LILLET + WILD BERRY

6,90 €

HAVANNA CLUB VERDE

+ BITTER LEMON

7,90 €

Weine

die den Gaumen beflügeln

WEIß

RIESLING

Brennfleck / Sulzfelder Maustal / Franken

Trocken / 2019er

Ein Frankenwein, wie er besser kaum sein könnte.

Der Riesling zeigt Aromen von gelben Früchten und verbindet lebendige Frische und Fruchtdichte auf schwerelose Art. Dieser fränkische Weißwein hat viel Finesse, getragen von mineralischer Säure und weckt das Verlangen nach einem weiteren Glas.

0,2 – 7,50 € / 0,75 – 27,50 €

ROSE

Opale Rosé 2019er

Cevennen / Languedoc

"Ich möchte von einem Wein eine Flasche trinken können und nicht nur ein Glas".

So lautet das Credo des französischen Sommelier-Weltmeisters Philippe Nusswitz..

Der Opale Rosé wird aus der einheimischen Grenache-Traube gekeltert und zeigt ein lachsfarbenes Kleid und eine typische Cassisnote mit einer feinen Würze im Abgang.

0,1 - 3,20 € / 0,2 - 5,90 € / 0,75 - 19,50 €

ROT

MERLOT

2018er Barrique

Leopard's Leap / Stellenbosch / Südafrika

Strahlend rubinrot gleitet der Merlot ins Glas. Dieser ungemein trinkfreudige und zugängliche Rotwein bezaubert mit herrlich fruchtigen Noten von Schwarzkirschen, frischen und getrockneten Pflaumen, die von Anklängen an Bitterschokolade und Mokka begleitet werden.

0,2 - 5,90 € / 0,75 - 19,50 €

Menü

VORSPEISE

SCHOTTISCHER LABEL ROUGE LACHS

Nussbutter, Schnittlauch, Zitrone, Maldon Salz
(EUR 12,80)

HAUPTGANG

LAMMHAXE IN BURGUNDER GESCHMORT

Gartengemüse, Kartoffelgratin
(EUR 18,80)

DESSERT

DORA'S LIEBLINGSKÄSE

EUR 10,90 / 12,90



p.P. 34,50 €

Speisekarte

VORSPEISEN

HOKKAIDOKÜRBIS-SUPPE

Nelke, Lorbeer, Kokosmilch, Reissessig, Hühnerfond, Butternuss-Kürbis EUR 7,90

EGERTALER FISCHSUPPE

Pernod, Tomaten, Rosmarin, Thymian, Knoblauch EUR 8,90

MARESTO L'OR DE LA MER NO.2

Zitrone, Pumpernickel, Butter Stück EUR 2,90

SCHOTTISCHER LABEL ROUGE LACHS

Nussbutter, Schnittlauch, Zitrone, Maldon Salz EUR 12,80

CARPACCIO VOM IRISCHEN RIND

Senf-Sherry-Sauce, Olivenöl, Parmesan EUR 12,90

BUNTE BLATTSALATE

KRÄUTERDRESSING EUR 4,90

ZIEGENKÄSE, KOCHSCHINKEN, GEKOCHTES EI EUR 7,80

LABEL ROUGE LACHSFILET auf der Haut gebraten, Kräuterdressing EUR 18,80

SCHWEINEFILETMEDAILLONS gratiniert mit Ziegenkäse EUR 15,90

LINGUINE

Label Rouge Lachsfiletstreifen, Senfsauce EUR 15,90

LINGUINE

Schweinefiletspitzen, Rahmsauce, Kürbis EUR 15,90

BOUCHOT MIESMUSCHEL AOP NORMANDIE MONT ST. MICHEL (500 g)

Weißwein, Gemüse, Knoblauch, Kräuter EUR 13,90

LABEL ROUGE LACHS AUF DER HAUT GEBRATEN

Curry-Kürbisgemüse, Kartoffel EUR 24,90

FILETSPITZEN VOM SCHWEIN AUF GERÖSTETEM BAUERNBROT

Edamer überbacken, Egerlinge, Knoblauch, Zwiebeln, Blattsalat, Kräuterdressing EUR 13,80

LAMMHAXE IN BURGUNDER GESCHMORT

Gartengemüse und Kartoffelgratin EUR 18,80

DESSERT

HALBFESTER SCHOKOLADENKUCHEN

Valrhona Schokolade, Zimteis EUR 8,90

SAFRANEIS

Kürbiskernöl EUR 6,90

EMPFEHLUNG VON DER CHEFIN

DORA'S LIEBLINGSKÄSE

von unserem Affineur Waltmann aus Erlangen EUR 10,90 / 12,90

Samstag und Sonntag

Zwischen 11 und 13 Uhr

Auf Vorbestellung zum Abholen

ENTE ODER GANS AUS DEM ROHR

mit Gewürzsauce, Blaukraut, Bratapfel und Kartoffelklöße

Ente (2 – 4 Personen) EUR 50,00

Gans (4 – 8 Personen) EUR 125,00

Kürbis-Curry-Suppe

(200 ml vakuumiert)

EUR 6,90

Terrine von der reinen Gänseleber

Mit frisch gebackener Brioche und Schalottenchutney

100 g / EUR 24,00

FRISCHE AUSTERN

ab EUR 3,90 Stück

Aperitif / Sekt / Champagner / Cocktails

Martini Bianco / Dry / Rot④	5 cl	5,00
Ricard / Pernod④	5 cl	5,00
Sherry Trocken / Medium / Cream	5 cl	5,00
Campari④Orange / Soda	5 cl	6,00
Secco Waldemar Braun Nordheim	0,1 l	4,00
Crémant de Loire Rosé „Bouvet-Ladubay“	0,1 l	7,50
Champagner Legras & Haas „Intuition Brut“	0,1 l	12,00
Aperol Sprizz - Secco	0,1 l	5,90
Aperol Sprizz - Müller	0,2 l	6,80
Hugo Sprizz - Secco	0,1 l	5,90
Hugo Sprizz - Müller	0,2 l	6,80
Le Kir Royal - Secco	0,1 l	5,90
Le Kir Royal - Champagner	0,1 l	13,50

Weine im Glas 0,2 l

Weiß

Müller Thurgau „Mainstockheimer Hofstück“ trocken / Burrlein / Franken	2019er	4,90
Silvaner „Mainstockheimer Hofstück“ trocken / Burrlein / Franken	2018er	5,50
Kerner feinherb / Burrlein / Franken	2018er	5,50
Vinuet Cuvee (Bacchus, Müller Thurgau & Scheurebe) frisch & fruchtig / Strobel	2018er	5,90
Grauer Burgunder / trocken / Graf von Schönborn / Hallburg	2019er	6,90
Sauvignon Blanc M°A°N Stellenbosch / Südafrika	2019er	5,90

Rose

Opale Rosé / Languedoc / Philippe Nusswitz	2019er	5,90
Rotling Waldemar Braun / Sommerach	2019er	5,90

Rot

Cabernet Sauvignon Cheval D´Or / Les Vignobles Foncalieu / Südfrankreich	2018er	4,90
Blauer Zweigelt / trocken / Burrlein / Mainstockheim	2018er	6,90
Indio Montepulciano / Cantine Bove / Italien-Abuzzen	2013er	6,90
Weinschorle „Müller Thurgau“	2019er	3,70
Weinschorle „Müller Thurgau“ in der Karaffe 0,5 l	2019er	8,50
Malbec / Kaiken / Montes - Argentinien	2018er	6,90

Biere vom Faß

Spezialbier -nur fürs Egertal gebrautes Craft Beer -	0,3 l	3,80
Michael Premium Pils	0,4 l	3,00
Michael Premium Pils	0,2 l	1,90
Radler	0,4 l	3,00

Biere in der Flasche

Maisel´s Hefeweisse,- Kristall,- Light,- Alkoholfrei	0,5 l	3,50
Alkoholfreies Bier	0,5 l	3,50
Kellerbier Brauerei Michael	0,5 l	3,50

Glasweiser Ausschank für Weingenuß in Perfektion!

*beim offenen Ausschank von Weinen und Sekt, Secco & Champagner verwenden wir **Vinojet Weinverschlussystem***

Flaschenweine finden Sie in unserer separaten Weinkarte