

Kirchweihessen auf Schloss Hohenkammer



Gutshofrestaurant
17. Oktober 2021



Weine

Weißwein

Pfalz	VEQUEL Schlosscuvée	0,75 l	21
	Weißburgunder, Auxerrois, Chardonnay	0,2 l	5.8
	Qualitätswein, trocken	0,1 l	3
	Weingut Bergdolt-Reif & Nett		
Rhein Hessen	Weißer Burgunder	0,75 l	22.5
	Lössterrassen	0,2 l	6
	Qualitätswein trocken	0,1 l	3.2
	Weingut Scherner-Kleinhanß		

Roséwein






Weinviertel	Blanc de Noir	0,75 l	21
	Blauer Zweigelt	0,2 l	5.8
	Weingut Dürnberg	0,1 l	3

Rotwein

Pfalz	PREYSING Schlosscuvée	0,75 l	21
	Cabernet, Merlot, Lagrein, Dornfelder	0,2 l	5.8
	Qualitätswein trocken	0,1 l	3
	Weingut Bergdolt-Reif & Nett		
Burgenland	Heideboden Reserve	0,75 l	24.5
	Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot	0,2 l	6.6
	Weingut Münzenrieder	0,1 l	3.4



Speisen

	Rinderbrühe ^{D,H} , hausgemachte Leberspätzle ^{A,A.1,C,L} und Schnittlauch	5.5
	Kartoffelcremesuppe ^{B,B.1,D,H,L} , Croûtons ^{A,A.1,A.3,I} und Gemüsestroh	5.5
	Kleiner gemischter Beilagensalat ^H , Kerndl, Croûtons ^{A,A.1,A.3,I} und Sprossen	4.5
	Krosse halbe Ente mit Soße ^{D,H,L}	13
	mit Blaukraut ^{H,L} , Kartoffelknödel ^{A,A.1,B,B.1,I} und Selleriesalat ^{D,H}	19.5
	Zwei kleine Kartoffelknödel ^{A,A.1,B,B.1,I} mit Soße ^{D,H,L}	5.5
	Sauerbraten vom Eichethofrind ^{D,H,L} mit Blaukraut ^{H,L} und Brezenknödel ^{A,A.1,B,B.1,C,I}	17.5
	Gebratenes Lachsfilet, Paprikaschaum ^{B,B.1,D,H,L} , gebratener wilder Brokkoli und Kartoffel-Selleriepüree ^{B,B.1,D,L}	17
	Kartoffelgnocchi ^{A,A.1} , Kürbisssoße, Maccadamianuss, Granatapfelkerne Waldpilze und frische Kräuter	11
	Kirchweihnudel ^{A,A.1,B,B.1,C} mit Zimt- Zucker	4.5
	Weißer Schokoladen- Mohnmousse ^{B,B.1,C,J} , Rotweibuttereis ^{B,B.1,L} und frischen Beeren	10.5
	Hausgemachter Apfelstrudel ^{A,A.1,B,B.1,C,F,F.1} mit Vanillesoße ^{B,B.1,C}	9.5



🌱 vegetarisch

🌿 vegan

🚫🥛 laktosefrei

🚫🍷 glutenfrei

(...) je nach Auswahl, bzw. auf Anfrage möglich

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

^A Gluten, ^{A.1} Weizen, ^{A.2} Gerste, ^{A.3} Roggen, ^{A.4} Hafer, ^{A.5} Dinkel, ^{A.6} Kamut,

^B Laktose, ^{B.1} Milcheiweiß,

^C Eier und Eierzeugnisse,

^D Sellerie und Sellerieerzeugnisse,

^E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse,

^F Schalenfrüchte und deren Erzeugnisse,

^{F.1} Mandeln, ^{F.2} Walnüsse, ^{F.3} Haselnüsse,

^{F.4} Cashewnüsse,

^{F.5} Pistazien, ^{F.6} Macadamianüsse/Queenslandnüsse,

^{F.7} Pecannüsse, ^{F.8} Paranüsse,

^G Fisch und Fischerzeugnisse,

^H Senf und Senferzeugnisse,

^I Sesam und Sesamerzeugnisse,

^J Soja und Sojaerzeugnisse,

^K Süßlupine und Lupinenerzeugnisse,

^L Schwefeldioxid und Sulfite,

^M Krebstiere und Krebstiererzeugnisse,

^N Mollusken (Weichtiere)

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

¹ mit Farbstoff, ² mit Konservierungsmittel,

³ mit Antioxidationsmittel, ⁴ mit Geschmacksverstärker,

⁵ geschwefelt, ⁶ geschwärzt, ⁷ mit Phosphat,

⁸ koffeinhaltig, ⁹ chininhaltig, ¹⁰ mit Süßungsmittel,

¹¹ enthält eine Phenylalaninquelle, ¹² gewachst,

¹³ mit Taurin

