WEINSTUBE
HOFMANN
— SEIT 1889 —

Aperitif & Sprudel

„weißer Spritzer“ Frankenschorle	0,25l	5,00
hausgemachte Ingwer-Limettenschorle -alkoholfrei-	0,30l	5,00
Wiesenkiez Bio Secco weiß | rot -alkoholfrei-	0,20l	5,00
Martini Floreale -alkoholfrei- mit Eis und Zitrone	0,05l	5,00
San bitter Orange oder Soda -alkoholfrei- mit Eis und Orange	0,30l	7,00
Campari Orange oder Soda mit Eis und Orange	0,30l	8,00
Gin Tonic mit Eis und Zitrone	0,30l	9,00
Martini mit Eis und Zitrone	0,05l	5,00
Aperol Spritz mit Aperol, Secco, Eis und Orange	0,30l	8,50
Haussekt f87 Sektkellerei Höfer, Würzburg	0,10l	7,00
Champagner Laurent Perrier “La Cuvée brut”	0,10l	16,00

vorweg, dazu oder den ganzen Abend…

Brotkorb Sauerteigbrot von der Bäckerei Stark aus Arnstein mit Salzbutter und Dip	7,00
Weinbergschnecken -aus dem Burgund- 6 Stück, mit Kräuterbutter gratiniert und Steinofenbaguette	13,00
Dosenfisch von „FANGST“ geräucherte Forelle, mit Zitrone, Wacholder und geröstetem Sauerteigbrot	16,00
Jamei Bergkäse aus Kempten mit Butter, Feigensenf, Walnüssen und Brot	12,00

Brotkorb
Sauerteigbrot von der Bäckerei Stark aus Arnstein
mit Salzbutter und Dip
7,00

geröstete Kürbissuppe
mit Birnen und Ingwer
8,00

Leberknödelsuppe
Tafelspitzbouillon mit Leberknödel und Schnittlauch
9,00

Feldsalat in Hausdressing
mit Honig-Ziegenkäse, Birnen und karamellisierten Walnüssen
14,00 / 19,00

gebackener Kalbskopf
mit Kartoffel-Gurkensalat und haugemachter Kernöl-Remoulade
17,00 / 24,00

Zanderfilet auf der Haut gebraten
auf Kürbis-Dinkelrisotto, wildem Brokkoli und Kernöl
25,00

Cordon bleu vom Kalb
mit Rohschinken und Jamei Käse gefüllt,
Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitrone
29,00

fränkischer Sauerbraten
mit Gewürzsoße, Gewürzblaukraut und Kartoffelklößen
25,00

hausgemachte Spinatknödel
mit brauner Butter, Parmesan und Marktsalat
19,00

Vanilleeis
mit steirischem Kürbiskernöl und Kürbiskernen
7,00

gebackene Apfelküchle
mit Zimt-Zucker und Sauerrahmeis
10,00

„Affogato"
ein Bristot Espresso mit einer Kugel Vanilleis
6,00

WEINSTUBE
HOFMANN
— SEIT 1889 —

ENTENMENÜ FÜR 2 PERSONEN

kleiner Feldsalat
in Hausdressing mit karamellisierten Walnüssen

***

Ofenfrische Bauernente
mit reichlich Soße, Gewürzblaukraut und Kartoffelklößen

***

„Affogato"
ein Bristot Espresso mit einer Kugel Vanilleis

3-Gang Entenmenü 79,00

Weinempfehlung

2024 Chianti DOCG
Borgo del Bosco, Toskana

0,125l € 5,90
0,75l € 34,00