

DEFTIGE WINTERKÜCHE

DAS BIER

Dunkles Neckarmüller Bockbier^{Aa}

ein kräftiger Bier-Genuss, der nur für die Winterzeit gebraut & ausgeschenkt wird.

Mit 16,4 % Stammwürze 6,9% alk. 0,5l 5,20 0,3l 4,20

Tübinger Schokobier^{Aa}

Tiefschwarz in der Farbe, mit einem cremigen Schaum glänzt das Tübinger Schokobier im Glas.

Das dunkle Malz, auf den Punkt genau geröstet, verleiht es dem Chocolate Stout von Gerald

Schwarz feine Noten von Kakao, Edelbitterschokolade und gerösteten Kaffeebohnen bei kräftigem

Körper. Chocolate Stout mit 15°P. Alk.5,9 % 0,3 l 4,20

DER BEGINN

Petersilienwurzelsuppe mit Kräuteröl^{GL} 6.50

DIE HAUPTSACHEN

Geschmorte Schweinebäckle^{AaLL}

in Dunkelbiersoße, Bayrisch Kraut^L und Brezelknödel^{AaCGK} 16.50



Wildschweinbraten^{AaJL}

in Wacholderrahmsoße mit hausgemachten Spätzle^{AaC} und Rosenkohl^G 21,50



Wildschweinrücken

an Portweinsoße^{AaJL}, mit Petersilienwurzelpüree^G und Rosenkohl^G 23,50

Gebratene Kartoffelrösti

mit Brokkoli und Walnuss-Frischkäse-Soße^{GHc} 15,50

DER SÜSSE ABSCHLUSS

Hausgemachter Weißbier-Ofenschlupfer^{AaCGL}

mit Vanillesoße^G 5,60

SCHON proBiert?

Neckarmüller-Bierprobe 4x0,1 l € 7,00