

## Vorspeisen

**Kürbiscremesuppe** mit Sahnehäubchen und steirischem Kürbiskernöl 3,90 €

**Traditionelle Rinderbrühe** mit Leber- und Brätknödel, Eierschoberl 3,50 €

## Hauptspeisen

**Gebratene Gänsebrust** mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel 16,90 €

**Geschmorte Gänsekeule** mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel 14,90 €

Zu Gänse Gerichten passt ein schöner ausbalancierter Wein mit kräftigen Beerenaromen  
**Val de l'Óurs Merlot** von Barons de Rothschild  
0,25ltr 4,50€

**Rehkeulen Braten** aus dem heimischen Wäldern 15,90 €  
mit Apfelblaukraut, hausgemachten Spätzle und Preiselbeer Birne

**Wilderer Teller** Variation von Reh und Wildschwein 18,90 €  
Rehgulasch und Medaillons vom Wildschweinerücken mit Apfelblaukraut  
hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren

**Wildschweinerücken mit Pfifferlingen** 23,90 €  
auf selbstgemachten Wirsing-Nudel-Taschen mit buntem Gemüse

*Dazu empfehle ich ein Glas Wein aus Roberts Badischer Heimat  
Ludwig Mißbach, Novalis vollmundiges Rotwein Cuèe von alten Weinsorten  
0,25ltr 6,00 €*

**Schweinenackenbraten** mit hausgemachtem Bayrisch-Kraut 11,90 €  
hausgemachte Semmelknödel, Salatteller

**Paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken** 11,90 € mit  
fritierten Landhaus Kartoffeln und bunt gemischtem Salatteller

**Übernacht gegarte Kalbsbäckchen** 15,90 €  
mit gemischtem Gemüse, hausgemachte Spätzle an Spätburgundersoße  
bunt gemischter Salatteller

Bitte fragen Sie uns nach Allergenen und Zusatzstoffe.

**Weberhansteller** 15,90 €  
Schweinefilet in einem Brätmantel mit Speck-, Gemüsewürfeln und Champignons  
hausgemachte Spätzle und feiner Riesling-Rahmsoße, gemischter Salatteller

**Gedünsteter Saibling** auf cremigem Kürbisgemüse und Reis, Salatteller 14,90 €

*Fragen Sie nach unserem Fränkischen Müller-Thurgau 0,25ltr.* 4,50 €

## Vegetarisches

**Käsespätzle** mit Gouda, Gemüsewürfeln und Röstzwiebel und bunter Salat 8,90 €

**Quinoa-Brätlinge** auf buntem Gemüse mit Tomatensoße und Reis, Salat 11,90 €

## Steak it Easy

mit hausgemachter Bärlauch-Kräuter-Butter, frittierten Landhaus Pommes, Salatteller

*Steaks are served with homemade herbal butter, fries and side salad*

**Argentinisches Rib Eye** Ladies cut (ca. 200g) 19,90 €

Gentlemen cut (ca. 300g) 23,90 €

**Argentinisches Steak aus der Rinderhüfte** Ladies cut (ca. 200g) 17,90 €

*Argentinian beef from the hip* Gentlemen cut (ca. 300g) 21,90 €

***Malbec zählt zu einer meiner Lieblings Rebsorten. Auf unserer Weltreise haben wir in Mendoza das Weingut von Trapiche besucht.***

**Trapiche Oak Cask Malbec 2015** 6,00 €

*ein kraftvoller Rotwein mit vollmundigen Körper, duftendes Bouquet von Pflaume und Brombeere und leichter Eichenbarrique Note*



**Besuche Landgasthof Weberhans auf Facebook  
Like uns / Check in und folge unseren Aktionen  
und kommenden Events**



**KOSTENLOSES WLAN FÜR SIE.**

**“FreeWIFI Weberhans SocialWave”**

**EINFACH IHRE EMAIL EINGEBEN ODER MIT FACEBOOK ANMELDEN.**

Bitte fragen Sie uns nach Allergenen und Zusatzstoffe.