

Tageskarte Oktober 2018

Zusätzlich zu unserer großen gewohnten Hauptkarte haben wir folgende Leckereien im Angebot, die von Chefkoch Philipp Gruber und seinen Köchen Florian Maurer, Johannes D.Pastor, Umit Tura, Azubi Sebastian Krieger, Elka Siudek (seit 28 Jahren), Maria & Ula Baba, Marek Marcinowski, Iza Kubala, Kathi Olechno, sowie Konditormeisterin Helena Kűfner (geb.Kesselring ©), Konditorin Tanja Bandelin, sowie Bäckermeister Sebastian Nagel und Konditorenazubi Luca Kotschenreuther mit Leidenschaft für Genuss zubereitet werden.

			€urata
Kürbissuppe mit Kernen	klein	3,40	groß 5,20
Gebackener Markknochen – Petersilien – Kapern Salat – Weißbrot			9,80
Knuspriger Schweinebauch – Senf – Blumenkohl – Kartoffeln			17,90
Selbstgemachte Linguine – Walnuss Pesto – Fenchel – falscher Parmesan (aus Cashewkernen)			*vegan* 11,80
Blutwurstgröstel – (Bratkartoffeln mit Blutwurst) – Birnenmus			13,80
Johof-Burger „Herbstausgabe“			
Selbstgemachtes Brötchen–100% Rindfleisch Patty v. Bio-Metzger Gieße – Kürbischutney – Preiselbeeren – Nüsse – Pilze – Salat – Gorgonzola Mayo – Kartoffelecken – Coleslaw			15,80
alternativ auch vegetarisch mit Halloumi – Grillkäse statt Fleisch			
Selbstgemachte Spanferkelmaultaschen „Silvio B.“			
mit einer Farce aus gebackenem Spanferkel und Gemüse, dazu Salat			12,90
Selbstgemachte Spinat-Käse-Maultaschen „Katrin G.-E.“			11,90
mit einer Farce aus Spinat und dreierlei Käse dazu leichter Joghurt Dip und Salat			
Beilagensalat			4,60
<i>Aus unserem Sündenlabor & alles komplett selbst hergestellt:</i>			
Tiramisu im Glas (mit etwas Mandellikör)			4,60
Grießmousse mit Gewürzzwetschgen			4,20
<i>Kuchen sollst du suchen ☺</i>			
Schwarzwälder Kirschtorte - die Berühmte			3,80
Haselnusskrem-Kranz mit feinstem Nougat			3,60
Apfelweinkuchen			3,40
Birnenkuchen mit Pudding und Streuseln			3,40
Linzertorte			3,20
Apfelrahmkuchen mit Mandelknusper vom Blech			3,40
Zwetschgenkuchen mit Streusel vom Blech			3,40
<i>Alle Kuchen gibt es auch in der Lasterkammer (gegenüber dem Hofladen) zum Mitnehmen!</i>			
Minzeschorle mit Joshis Minzsirup		0,5 l	4,20
Unser „Sommerweizen“ Hefeweizen mit selbstgemachtem Johannisbeersirup		0,5 l	4,10
Himbeerbowle mit Hannipies* frisch gepopten Himbeerlin		0,25 l	5,60
*Hannipie – so nennen seine Freunde unseren lieben Johannes ☺			
Neuer Wein vom Weingut Mohr-Gutting/Duttweiler	0,3 l	2,80	0,5 l 3,60