GASTHAUS Weber

Aperitif:

Quitten-Crémant

Crémant d´Alsace Henri Kieffer, Blienschwiller | 9

Fragen Sie gerne nach unserer Weinkarte für mehr Prickelndes!

„Bockhorn-Royal"- Menü

4 Gänge, wie wir uns die moderne bayerische Küche vorstellen!

Roastbeef

Chili-Mayo | Spitzkrautsalat | Wachteleier | Mixed Pickels

~

Cremesuppe von der Petersilienwurzel

Blätterteigstangerl | Croûtons | Petersilienöl

~

Barbarie-Entenbrust

Madeirasauce | Wilder Brokkoli | Selleriepüree | Kartoffelchips

oder

Saiblingsfilets

Beurre blanc | Glasierte Steckrübe | Spinat-Graupenrisotto | marinierter Blattspinat

~

Mousse au chocolat „Bockhorner Weihnacht"

Tonkabohneneis | Glühweinkirschen | Spekulatiuscrumble | Linzer Schnitte | Kirschgel

oder

Internationale Käseauswahl

Zusammengestellt von Käsesommelière Sandra Schumertl

Chutney | Nüsse | Früchtebrot

inkl. Gruß aus der Küche & Espresso

69

GASTHAUS Weber

Vorfreude

Gemischter Beilagensalat
Honig-Senf-Dressing | 6

Cremesuppe von der Petersilienwurzel
Blätterteigstangerl | Croûtons | Petersilienöl | 9

Roastbeef
Chili-Mayo | Spitzkrautsalat | Wachteleier | Mixed Pickles | 17

Sellerie-Birnen-Tascherl
Filoteig | Marinierte Beete | Feldsalat | Nüsse | Belper Knolle | 15

Süße Verführung

Mousse au chocolat „Bockhorner Weihnacht“
Tonkabohneneis | Glühweinkirschen | Spekulatiuscrumble | Linzer Schnitte | Kirschgel | 15

Inges Nascherei
Vanilleeis | Espresso | Baileys | Sahne | Amarettini | 9

„Apfekiache“
Vanillesauce | Bananen-Sauerrahmeis | Preiselbeeren | 13

3erlei hausgemachtes Eis
Auf einem Eisblock serviert | 10

Internationale Käseauswahl
Zusammengestellt von Käsesommelière Sandra Schumertl | Chutney | Nüsse | Früchtebrot | 15

GASTHAUS Weber

HAUPTSACHE – GENUSS

Barbarie-Entenbrust
Madeirasauce | Wilder Brokkoli | Selleriepüree | Kartoffelchips | 32

Saiblingsfilets
Beurre blanc | Glasierte Steckrübe | Spinat-Graupenrisotto | marinierter Blattspinat | 30

Ravioli gefüllt mit Ricotta & Kürbiskernen
von der Pastamanufaktur „La Pastaia“
Nussbutter | Karotten | Kürbispüree | gepickelter Kürbis | 24

Geschmorte Rinderschulter
Portweinsauce | Blaukraut | Spätzle | 25

Unsere Weinempfehlung im Advent:

Weingut Fritz Wieninger, Wien

Wiener Gemischter Satz 2025
Der Wiener Gemischte Satz setzt sich aus 12 verschiedenen Rebsorten zusammen.
Die Trauben werden zum gleichen Zeitpunkt und damit unterschiedlichen Reifegraden von Hand geerntet.
Am Gaumen geradlinig und frisch, mit leichter Würze, zarter Säure und einem feinen Schmelz
0,1l – 5 | 0,2l – 10 | 0,75l – 35

Wiener Trilogie 2021
Die Wiener Trilogie besteht zu 65% aus Blauer Zweigelt, 20% Cabernet Sauvignon und 15% Merlot.
Am Gaumen schöne Struktur und ausgewogene Säure, saftig-würzige Cassisnoten, stimmige Tanninstruktur.
Bordeaux auf Österreichisch - perfekt an einem kalten Winterabend!
0,1l – 5,5 | 0,2l – 11 | 0,75l - 39

GASTHAUS Weber

HAUPTSACHE – HEIMAT

Abgebräunte Serviettenknödel & Rahmschwammerl
Kleiner Salat | 16

Zwiebelrostbraten
Portweinsauce | Pommes | kleiner Salat | 32

Cordon Bleu
Preiselbeeren | Pommes oder Kartoffelsalat | 20

Ernas Wiener Schnitzel vom Schwein
Pommes oder Kartoffelsalat | 17

Brotzeit is de scheenste Zeit!

Gebackene Milzwurst
Bratensauce und Kartoffelsalat | 13

Kalter Braten mit Kren und Brot | 9,5

Bayrischer Wurstsalat mit Brot | 10
mit Käse +2

Nur für Kinder:

Kleines Saiblingsfilet
Buttersauce | Ravioli | Karotten | 10

Schlawiner-Schnitzel
Paniertes Schnitzel vom Schwein | Pommes | Ketchup | 9

Spätzle mit Soße | 6