

Allerley für Schlund & Wanst

Vorspeisen

Gerupfter

Hausgemachte Frischkaasbereytung nach Gunther vom Ehrenberg, kräftig gerupfet und gezupfet und mit einem Hauch Knobelyn bedacht, dazu frisches Steynofenbrodt - 3, 00 Taler

Feyner Schafskaas

Milder Käse von frommen Schafen, eingelegt in Rosmarienöl, dazu frisches Steynofenbrodt - 4, 00 Taler

Oliven

Schwarze & grüne Oliven, eingelegt mit mannigfach Kreuthern, dazu frisches Steynofenbrodt - 3, 50 Taler

Kalte Küche

Großer Salath

Bunter Salath, kreuz und quer aus dem Garten gesucht, reich garnieret mit der ganzen Liebe der Küchenmeysterey.

Dazu frisches Steynofenbrodt.

mit gebratener Brust vom regionalen Freilandhähnchen - 9, 80 Taler

oder mit eingelegtem Schafskaas - 9, 00 Taler

oder mit Beidem - 11, 00 Taler

Hersfelder Fastenteller

So fasten die frommen Mönche des Stifts, die der Tannenberger so sehr schätzt:

Feyner Bauernschinken, Ahle Wurst undt Andere, mancherley Kaas, Gerupfter, gesotten Ei vom glücklichen Huhn, Schmaltz & Buotter, pikant Eyngelegtes aus dem Steyntopf, dazu frisches Steynofenbrodt
10, 50 Taler

Vom Herdfeuer

Schafskaas „St. Laurentius“ (vegetarisch)

des Käses Martyrium:

Ein wehrloser Schafskaas, zweyfach im Kreuther-Brotmantel gewendet & in siedend Öl geworfen, dazu bunter Saladt & Steynbrodt - 8, 50 Taler

Schlot-Engel

Ein geräucherter Bratwurstkringel (200g), auf Apfel-Fasskraut, dazu Schmorzwiebeln, Goldtaler & Schwarzbiersenfhausgem - 9, 50 Taler

Teigtaschen „Lombardische Art“ (vegetarisch)

Hausgemachte Nudeltaschen mit einer würzigen Füllung von Wald- und Wiesenpilzen, geschwenkt in Butter und Weisswein, mit Rauke-Pesto, frischem Parmesan & Oliven aufgetragen
9, 80 Taler

Sauschnitz im Brotkrumenmantel

Schnitzel vom Landschwein (Lachsrolle) aus heimatlichen Gefilden, mit knusprigen Goldtalern und buntem Salath & hausgemachten Tunken. Ihr habt zwei Zubereitungen zur Auswahl:

„**Wildhüter-Art**“ mit rahmiger Tunke von Egerlingen & Waldpilzen oder

„**Meierin-Art**“ mit deftiger Schmandtunke & Speck

11, 50 Taler (normale Portion)

14, 00 Taler (Meisterteller)

Hirschgulasch „St. Arnulf“

Gulasch vom Hirschen mit Dunkelbier und Birnen geschmort, dazu hausgemachte Semmelknödel und Rotkrauth

14, 50 Taler

Medaillonen „Normannische Art“

Filetmedaillons vom Landschwein aus heimatlichen Gefilden mit pikanter Apfel-Senfsoße & einem Schuss Calvados.

Dazu hausgemachte Frischkaas-Nockelsche, Kaiserschoten & Möhrenschnitze in Thymianbutter geschwenkt

14, 50 Taler

„Der Eiserne Hermann“

Feynes Stück vom Rind (250 g Rumpsteak v. Jungbullen aus Deutschland), dazu Bohnenbündel mit knusprigem Speck, Auflauf von Butterspatzen mit würzigem Kaas überbacken, Schmorzwiebeln und zweyerley hausgemachter Würzbutter

18, 50 Taler

Monatsgerichte

Unsere saisonalen Monatsgerichte findet ihr auf unserer
Homepage!