

# Bayerische Wochen

01.-18. September 2021

## VORSPEISEN

Mit Ziegenkäse gratinierte Feige dazu mariniertes Pflücksalat und Ciabatta  
10,90

Hausgemachter Obadzda mit Radi und Graubrot  
7,50

## SUPPEN

Essenz vom heimischen Damhirsch und Waldhonig  
mit Gemüseperlen und Kräuternocken  
7,90

Rahmsuppe von Waldpilzen mit Balsamicosahne  
7,50

Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis mit eigenem Öl  
6,50

Rinderkraftbrühe mit Einlage  
5,90

## VEGETARISCH

Risotto von frischen Pfifferlingen dazu bunter Salatteller  
16,90

Hausgemachte Blattspinatknödel auf Frischkäse-Kirschtomatensauce  
dazu bunter Salatteller  
11,90

## VESPER



STIFTSCHÄNKE  
SCHWERMANN

Bayrischer Wurstsalat, sauer angemacht, mit Gurke,  
Zwiebel und Graubrot  
9,90

1 Paar Münchener Weißwürste  
auf Specksauerkraut dazu Graubrot  
7,90

## HAUPTGERICHTE

„Bergsteiger Rumpsteak“  
Gegrilltes Rumpsteak mit Schafskäse gratiniert  
dazu Röstkartoffeln und bunter Salatteller  
27,50

Allgäuer Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken  
mit Röstkartoffeln  
und buntem Salatteller  
26,50

Geschmorte Kalbsbäckchen in Portwein-Balsamicosauce  
dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Kroketten  
22,90

Gemischte Filetspitzen von Rind und Schwein in Dijonsensauce  
dazu Sesamspätzle und gemischter Salatteller  
19,90

Geschmorter Sauerbraten vom Rind in Honigkuchen-Rosinensauce  
dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Kartoffelklöße  
19,50



Schweinerückensteak mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm,  
dazu hausgemachte Krokette und bunter Salatteller  
18,90

Geschmorte Entenkeule auf Orangen-Majoransauce  
dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Kartoffelklöße  
18,50

Gedämpftes Ochsentafelspitz in Meerrettichsauce  
dazu Petersilienkartoffeln und bunter Salatteller  
18,50

Geschmorte Schweinshaxe auf Specksauerkraut mit  
Braunbiersauce und Röstkartoffeln  
15,90

Münchener Schweinebraten in Braunbiersauce  
dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Kartoffelklöße  
15,50

Hausgemachte Kräuterfleischpflanzerl mit geschmorten Zwiebeln  
auf Specksauerkraut dazu Röstkartoffeln  
12,50

## **FISCHGERICHTE**

Hagener Forelle „Müllerin Art“ mit zerlassener Butter,  
Petersilienkartoffeln und buntem Salatteller  
17,50

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Apfel-Zwiebelsauce  
und Röstkartoffeln  
12,90



## **WILDSPEZIALITÄTEN**

aus eigener Jagd

Unter der Walnusskruste gebratener Damhirschrücken auf Himbeer-Balsamicosauce dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Kartoffelkroketten  
29,50

Geschmorte Keule vom Leedener Reh mit Pfifferlingen in Kräuterrahm dazu Apfel-Rotkohlsalat und hausgemachte Semmelknödel  
24,90

Ragout vom Leedener Reh in Holunder-Portweinsauce dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Semmelknödel  
20,90

Hausgemachte Bratwurst von Reh und Damhirsch auf Specksauerkraut dazu Wildkräutersenf und Röstkartoffeln  
15,50

Hausgemachter Leberkäs vom Leedener Reh auf Specksauerkraut dazu Röstkartoffeln und Wildkräutersenf  
15,50

Ragout vom Rehherz in Wacholder-Burgundersauce dazu hausgemachte Kartoffelklöße und Pflücksalat in Balsamicovinaigrette  
14,90

### **VORSCHAU**

25.-26.12. festlicher Mittagstisch

23.12.12 „Stiftschänke to go“ - festliche Menüs für die Feiertage  
küchenfertig vorgekocht und vakuumiert zur einfachen Regeneration  
in der heimischen Küche



STIFTSCHÄNKE  
SCHWERMANN

## DESSERT

Bayrischcrème mit Himbeermark

4,90

Westfälische Herrencrème mit Raspelschokolade

5,90

Hausgemachte Marillen-Topfenknödel auf Waldbeerragout

6,90

Lauwarmer Apfelstrudel mit Bourbonvanilleeis

7,50

## NACH DEM ESSEN

... empfehlen wir Ihnen ein Edeldestillat



aus der Destillerie

**LANTENHAMMER**

*Destillerie seit 1928*

Mirabelle

Marille

Williams

Rote Williams

Haselnuss

Waldhimbeere

Schlehenlikör

2cl 5,30



STIFTSCHÄNKE  
SCHWERMANN