

# Vesper

**Ein Paar saftige grobe Bratwürste** <sup>2,3,10,11</sup> **9,00 €**

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und kräftiger Bratensauce

**„Schweinskopfsülze“** <sup>2,9,10,11</sup> **9,50 €**

an einer pikanten Vinaigrette mit Kräutercreme dazu knusprige Bratkartoffeln und kleines Salatbouquet

**Wurstsalat** <sup>2,3</sup> **8,50 €**

leckere Lyonerstreifen mit Paprika, Käsestreifen und Zwiebelringen in würziger Vinaigrette dazu Brot

# Wartbergs Salatkreationen

**Bunter Beilagensalat** <sup>1,2,10</sup> **4,30 €**

**Eine erlesene Auswahl an saisonalen Blattsalaten** **7,50 €**

Wahlweise mit Hausdressing <sup>1,2</sup> oder Balsamicodressing <sup>6</sup>

**Ergänzt mit Kartoffelsalat** <sup>10</sup> **und Rohkostsalaten** **3,90 €**

**Verfeinern Sie Ihren Salat mit:**

**Saftigen Streifen vom südamerikanischen Rinderrücken** **12,00 €**

**Knusprigen Hähnchenstreifen** **8,50 €**

**Omas gebratenen Maultaschenstreifen** <sup>1,2,3,10</sup> **7,20 €**

**leckeren Lachswürfeln** <sup>3,12</sup> **9,80 €**

**gebackenen Falafel-Bällchen** <sup>3,5,8,9</sup> **7,00 €**

**Früchtekomposition** **7,00 €**

**Toppings:**

**Kracherle** <sup>1,2,3</sup>, **Pinienkerne** <sup>5</sup>, **geröstete Nuss Mischung** <sup>4,5,8</sup> **0,90 €**

# Fischgerichte

<b>Lachseintopf</b> <sup>2,10,11,12,13,14</sup>	<b>20,90 €</b>
Würfel vom Norweger Fjordlachs und Garnelen in einem würzigen Krustentiersud serviert mit Kartoffeln, Kürbis, Tomaten und Kräuter-Knoblauch-Schmand	
<b>Wolfsbarsch</b> <sup>2,3,10,12,13,14</sup>	<b>21,50 €</b>
Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten an Safransauce, Rote-Bete-Gnocchi und Erbsenpüree	

# Hauptgerichte

<b>Senfrahmgeschnetzeltes</b> <sup>1,2,3,10,11</sup>	<b>17,90 €</b>
feines Geschnetzeltes vom Rind und Schwein in Dijonsenf-Sauce dazu Speckbohnenbündchen und Nudeln	
<b>Grünkernbolognese</b> <sup>1,3</sup>	<b>14,50 €</b>
Sauce Bolognese aus Grünkern, Kürbis und Tomate auf Nudeln dazu gehobelter Hartkäse	
<b>Brüstchen von der Maispoularde</b> <sup>2</sup>	<b>19,80 €</b>
Maispoulardenbrüstchen an Calvadosrahmsauce mit Bohnengemüse und Kartoffelspalten	
<b>Kasseler</b> <sup>6,10</sup>	<b>16,90 €</b>
an kräftiger Bratensauce mit Krautschupfnudeln und Speck	
<b>Kürbisteigtaschen</b> <sup>1,2,3</sup>	<b>17,90 €</b>
hausgemachte Teigtaschen mit einer Kürbis-Ricotta-Füllung auf Kürbis-Chili-Ragout und gehobeltem Hartkäse	
<b>Kalbsbäckle</b> <sup>2,10</sup>	<b>20,50 €</b>
lange geschmorte Kalbsbäckle an einer kräftigen Bratensauce mit Rahmkürbis und Kartoffelspalten	

# Unsere Hauptgerichte aus der Region

<b>Wartbergs Zwiebelrostbraten</b> <sup>1,3,10</sup> Aus 220gr. Rinderrücken an einer kräftigen Bratensauce, garniert mit knusprigen Zwiebeln dazu hausgemachte Spätzle	<b>23,00 €</b>
<b>Herzhafter Sauerrahmbraten</b> <sup>1,2,3,10</sup> lange geschmorter Rinderbraten an einer Rahmsauce mit hausgemachten Spätzlen	<b>17,90 €</b>
<b>Wartbergs zarter Rehbraten</b> <sup>1,2,3</sup> zarter Rehbraten an einer Preiselbeersauce mit Rahmpfifferlingen dazu Preiselbeerbirne und hausgemachte Semmelknödel	<b>24,50 €</b>
<b>Knuspriges Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> <sup>1,3,10</sup> paniertes Schweineschnitzel an einer kräftigen Bratensauce mit Pommes Frites	<b>14,80 €</b>
<b>Wartbergs Leibgericht</b> <sup>1,2,3,10</sup> saftige Medaillons vom Schweinefilet an einer kräftigen Bratensauce und Champignonrahmsauce mit hausgemachten Spätzle, Schupfnudeln und Maultäschle	<b>19,90 €</b>
<b>Omas herzhaft Maultaschen</b> <sup>1,2,3,10</sup> herzhaft Maultaschen mit geschmelzten Zwiebeln an Kartoffelsalat und Blattsalaten	<b>13,00 €</b>

Hauptallergene:

<sup>1</sup> Eier / <sup>2</sup> Milch / <sup>3</sup> Weizenmehl – glutenhaltige Getreide / <sup>3.1</sup> Grünkern / <sup>4</sup> Erdnüsse / <sup>5</sup> Nüsse (Schalenfrüchte) / <sup>6</sup> Schwefeldioxid und Sulfit / <sup>7</sup> Lupinen / <sup>8</sup> Sesam / <sup>9</sup> Soja / <sup>10</sup> Sellerie / <sup>11</sup> Senf / <sup>12</sup> Fische / <sup>13</sup> Krebstiere (Krustentiere) / <sup>14</sup> Weichtiere (Mollusken)