

# Menü

## Zur Jahresabschlussfahrt

Am 22.10.2022

### Vorspeisenauswahl

#### **Kürbiscrèmesüppchen** (M, G, L)

Mit Altmühltaler Kernderl und Öl verfeinert

7,30 €

oder

#### **Vorspeisen-Karussell** (M, G, L)

Hausgemachter Fleischsalat, Auberginenpaste, geräuchertes Forellenfilet  
mit fermentierem Gemüse garniert

Dazu reichen wir Brotauswahl

12,90 €

## **Hauptspeisen-Auswahl**

### **Babettli-Steak** (A, C, G, L, M)

Das Tri-Tip, auch Babettli, Bürgermeister- oder weißes Stück genannt, befindet sich im Stotzen des Rindes. Das helle und zarte Stück enthält keine Sehnen und nur wenig Fett. Es ist meist schön marmoriert und damit perfekt für den Grill - als Steaks oder auch am Stück.

Empfohlen vom Metzger Joseph Huber empfohlen (Ingolstadt/Hundszell)  
Mit frischem Markt Gemüse, Kräuterkartoffeln, Sauerrahm und  
Kräuterbutter  
Für 26,90€

oder

### **Moos-Teller** (G, L)

Kartoffel-Kürbispüree mit frischem Markt-Gemüse und Kräutersauerrahm  
13,90 €

## Dessert:

Parfait vom Altmühltaler Kürbiskernöl (C,G)

Auf Beerenragout

5,70€

oder

Topfen-Quittenmousse (C,G)

Auf Nussnougartsoße

5,70€

## Unsere Weinempfehlung

Weingut Peterstolleis (Pfalz)

## Stresskiller

Riesling trocken 12,5% all«.

Säuregehalt 8,1 g/L

Restsüße g/L Jahrgang 2020

Familie Jobst mit Team wünscht euch einen  
Angenehmen Abend und einen Guten Appetit

Für eine schöne Planung  
Bitten wie Sie ihr Menü vorabzubestellen.