

Willkommen im



Gasthaus
Fetz

Herbstliches Menü

Gebackener Ziegenfrischkäse
mit Lavendelhonig & eingemachtem Fenchel

(6.- €)

* * *

Roastbeef vom Weidrerind (dry aged)
mit Bratkartoffel, Gemüse
& Zwetschgen-Chutney

(18.- €)

* * *

Variation von der Götteldorfer Birne

(5.- €)

26.- €

Suppe & Vorspeise

Kübiscremesuppe mit Kürbismuffin & gerösteten Kernen	4.- €
Rinderbrühe mit Klößchen & Pfannkuchenstreifen	4.- €
Das Beste vom Weiderind mit Pilzsalat (Herz im Kräutersud & gebackene Zunge)	6.- €
Frühlingsrolle vom Saibling oder Vegetarisch mit Kürbis-Apfel-Chutney & Salat	5.- €
Beilagensalat	3.- €

Dessert

Schokoladen-Mousse & -Kuchen mit Holunderbeersorbet	6.- €
---	-------

Vollmilch-Eis
vom Werzingerhof

- Waldbeer-Joghurt
- Stracciatella
- Haselnuss
- Vanille
- Löwenzahn
- fränkischer Kaffee
- Schokolade
- Banane-Joghurt

Unsere hausgemachten Sorbets

- Apfel-Estragon
- Traube
- Holunderbeere
- Williams-Birne
- Marille

je Kugel
1,20 €

dazu

- Schlagsahne
- Eierlikör aus der Bio-Reuterei
- Gewürzbirne

je 0,50 €

Hauptgänge

	nach Größe
Gebackener Karpfen mit Salat	1,80 € pro 100 gr
Gebackenes Karpfenfilet mit Salat & Sour Cream	10.- €
Gebackene Karpfenstreifen mit Pommes Frites & Salat	10.- €
Ente -zart & knusprig- mit Kartoffelkloß & Gemüse	12.- €
Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen-Landschwein mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat & Salat	10,50.- €
Zweierlei vom Reh -geschmorte Schulter & Involtini- mit Spitzkohl & Kürbisgnocchi	13.- €
Gebratene Forelle -Müllerin- mit Mandelbutter, Gemüse & Petersilienkartoffel	11.- €
Gebratene Rinderleber mit Zwiebel-Rotwein-Sauce, Apfel, Gemüse & Kroketten	10.- €
Dinkelbandnudel mit Kürbis, Tomate, Zucchini & Ziegenfrischkäse	9.- €

**Unser Fleisch, Kartoffeln & der Karpfen stammen
ausschließlich von unserem Bioland-Hof**