

RESTAURANT BIRKENHOF

Die Gänsebraterei ist eröffnet

23. OKTOBER - 22. DEZEMBER 2020

Dietrich's feiner und knuspriger Gänsebraten

mit hausgemachten Kartoffelklößen und frischem Rotkohl
Bratapfel gefüllt mit Rosinen und Mandeln
Maronen und Trauben in Honig-Butter geschwenkt
dazu knusprige Croutons

Portion Gänsebraten 27,- €
Wir freuen uns auf Ihre Vorbestellung!

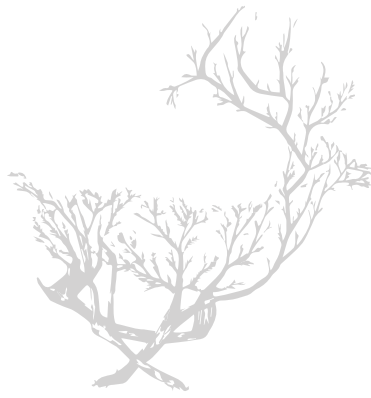
--Exklusive Weinempfehlung zum Gänsebraten--

2009er CABERNET-SAUVIGNON UND MERLOT , TROCKEN

Dieser Cabernet-Sauvignon besitzt eine dunkle Farbe und besticht durch seine würzigen und leicht pfeffrigen Noten. Im Mund vereint er Aromen dunkler Beeren mit einer ausgeprägten Tanninstruktur.

Der Wein wurde nach 10 Jahren Holzfassreife vom Weingut J.Neus exklusiv auf unseren Gänsebraten abgestimmt.

Flasche 0,75l 25,- // Glas 6,6



RESTAURANT BIRKENHOF SUPPEN

KÜRBISCREMESUPPE 6,20
RINDFLEISCHSUPPE MIT HAUSGEMACHTEN MARKKLÖSSCHEN 6,20
RÄUCHERFISCHSUPPE MIT LACHSSTREIFEN 7,80

VORSPEISEN

GEBRATENER ZIEGENKÄSE IM SPECKMANTEL, BUNTE LINSEN MIT BLATTSALATEN IN
BALSAMICODRESSING 14,90

GEBRATENE GÄNSELEBER UND FOIE GRAS VON DER ENTE
FELDSALAT IN PREISELBEERDRESSING, BIRNENCHUTNEY, BRIOCH 18,5

HAUPTGÄNGE

SAUERBRATEN VOM BIRKENHOF-WEIDERIND
VERFEINERT MIT ROSINEN UND MANDELBLÄTTCHEN, HAUSGEMACHTEN
KARTOFFELKLÖSSEN UND FRISCHEM ROTKOHL 18,9

RUMPSTEAK MIT GESCHMORTEN ZWIEBELN, KARTOFFELGRATIN UND BUNTEM SALAT 26,90

DUO VOM SOONWALD-HIRSCH "HIRSCHRÜCKENSTEAK UND RAGOUT"
HAUSGEMACHTES SEMMELSOUFLÉE UND ROSENKOHL 31,50

GEBRATENES SCHWEINEFILET VOM EIFLER-LANDSCHWEIN
COGNAC-PFEFFERSAUCE, KARTOFFELGRATIN UND GEMÜSE 22,50

GEBRATENES SAIBLINGSFILET
VOM SOONAHEBETRIEB "FORELLENHOF TRAUNTAU"
AUF KARTOFFEL-KÜRBISRAGOUT, FELDSALAT, BALSAMICODRESSING 29,5

VEGETARISCHE GENÜSSE

KARTOFFEL-KÜRBIS-RAGOUT MIT FRISCHEM GEMÜSE UMLEGT 16,90

HAUSGEMACHTE KARTOFFELKLÖSSE UND FRISCHER ROTKOHL,
BRATAPFEL GEFÜLLT MIT ROSINEN UND MANDELN,
MARONEN UND TRAUBEN IN HONIG-BUTTER GESCHWENKT, DAZU KNUSPRIGE CROUTONS 17,90