



Emrich
BIEBELSHEIM

Emrich einmal bayrisch - 2019

15. und 16. März ab 18.00 Uhr

Lassen Sie sich mit rustikalen, deftigen Gerichten aus der bayrischen Küche verwöhnen.

Vorspeisen

Leberknödelsuppe	5,50 €
Weißwurst mit Brezel und süßem Senf	6,50 €
Bayrischer Wurstsalat mit Bergkäse, Gurken, Zwiebeln und Radi	9,50 €
Obatzter mit Laugengebäck	8,00 €

Hauptspeise

Leberknödel auf Sauerkraut und Püree	12,50 €
Gegrillte Haxe mit Sauerkraut und Püree (bitte vorbestellen!!)	16,00 €
Schweinsbraten mit Zwiebelkümmelsauce, Blaukraut und Semmelknödel	14,50 €
Hirschragout in Wacholdersauce, Rosenkohl und Semmelknödel	18,50 €

Dessert

Bayrisch Creme mit Himbeerspiegel	6,50 €
Apfelstrudel mit Vanillesauce	6,50 €

(Änderungen vorbehalten)

Gerne erwarten wir Ihre **Anmeldung** mit Angabe der Uhrzeit unter Tel. 06701 / 7233 oder per Email:
weingut-emrich@t-online.de

**Für die gegrillte Haxe bitten wir um
Vorbestellung!**

Alle anderen Gerichte können Sie sich an diesen
zwei Abenden direkt auswählen.

Emrich-Wein für zu Hause.
Wir gewähren Ihnen 0,50 € Nachlass je Flasche,
das sind 3,00 € je 6er Karton.

Bitte vormerken:

30., 31. Mai, und 1. Juni - Back to the roots - Strausswirtschaft im Weingut Emrich, ab 18.00 h