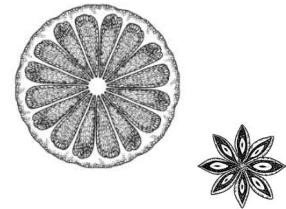




HERZLICH WILLKOMMEN



APPETIT-HAPPEN

Vorspeisen Variationen
zum kreativen Zusammenstellen
Bitte wählen Sie

- Jaipur-Hummus
mit eingelegten Tomaten, pikantem Couscous und feinem Olivenöl
- Maronen-Apfel-Hummus
auf geröstetem, mariniertem Spitzkohl
- Ofengemüse mit heimischem Rapsöl und hauseigenem Apfelbalsam-Essig
- Feldsalat-Kürbiscrêpe
mit Waldbeeren-Dressing, gerösteten Kernen und Sprossen
- Wollschweinschinken
mit Maronen-Karamell-Creme
- Panierte gebackene Blutwurst von der Metzgerei Bleher/ Usingen mit Kartoffel-Gurkensalat
- Pikante Hackbällchen
mit scharfem Tomaten-Sugo und Wollschwein-Bacon-Chips

2 Vorspeisen € 11,80
3 Vorspeisen € 15,80
4 Vorspeisen € 19,80
5 Vorspeisen € 23,80
6 Vorspeisen € 27,80

WEIN DES MONATS

2021 Negroamaro Appassimento

Conte di Campiano

Italien/ Apulien

Seidig mit ganz viel Frucht, schwarzen Kirschen, Zedernholz und Zimt

0,2l / € 7,90

SUPPE WÄRMT DIE SEELE

Kürbis-Ingwersuppe

mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

€ 8,90

Gänsekraftbrühe

mit Flädle und Wintergemüse

€ 9,90

Kennen Sie schon unsere Eventlocation die **meet&mampf GENUSSWERKSTATT**?

Entdecken Sie unsere neuen Kochkurse und Genuss-Events:

- Grüne Sauce Party
- Perlkönige - die große Sektprobe
- Thai Küche
- Maibock und Morchel
- Espuma, Schäume und Co.
- Mediterraner Abend
- Magie von Hildegard von Bingen - ein Menü-Abend.....

www.meet-und-mampf.de

FIT DURCH DEN WINTER

BUNTE VITAMIN-WIESE

Knackig bunter Vital-Salat ✓
mit 7-Kräuter-Vinaigrette,
Früchten, Sprossen, gerösteten Kernen und Rustico-Baguette
klein / € 5,90 groß / € 12,20



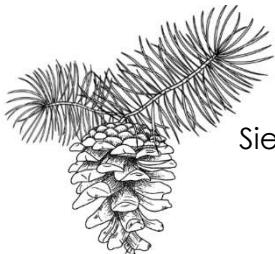
Knackig bunter Vital-Salat
mit 7-Kräuter-Vinaigrette,
Früchten, Sprossen, gerösteten Kernen und Rustico-Baguette

- **Salat Ziegenwiese** mit gratiniertem Ziegenkäse und Kürbis-Chutney € 18,90 ✓
- **Salat Ochsenfetzen** mit pikant marinierten Ochsenfetzen € 18,90
- **Salat Bullen-Pastrami**
(würzig gepökelte und geräucherte Rinderbrust von der Metzgerei Abt & Wirtz)
mit Meerrettichcreme € 19,90

VEGAN/VEGETARISCH

Hinweis ☺

Sie müssen nicht wählen – Sie erhalten alle 3 Kreationen pro Gericht.



Vegan Trio ✓
Kürbis-Steinpilz-Curry
mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Kürbis-Spaghetti

Gerstengraupen-Risotto mit Orangenküchlein
und Salsa-Romanesco

Buchweizen-Maronen-Strudel im Chinakohlblatt auf Maronen-Hummus
mit Ofengemüse und Aceto Balsamico
€ 19,90

Dreierlei Serviettenknödel ✓
Laugenbrezel-Serviettenknödel
mit Spinat und Gruyère überbacken dazu orientalischer Joghurt

Oliven-Hirtenkäse-Serviettenknödel
mit eingekochten Tomaten und Salsa-Romanesco

Bauernbrot-Buchweizen-Serviettenknödel
mit Kürbiscreme dazu Ofengemüse, feines Olivenöl,
Urmeersalz-Flocken und Aceto Balsamico
€ 19,90

BURGER

Ochsenfetzen Burger pikant

im selbstgebackenen 7-Kräuter-Focaccia Brötchen
mit BBQ-Sauce, Salat, eingelegten Tomaten,
geschmorten Zwiebeln und Haus-Pommes € 18,90

Pulled Pork Burger „scharf“

im selbstgebackenen 7-Kräuter-Focaccia Brötchen
mit mediterranem Gemüse, Haus-Pommes
und wahlweise mit Ziegenkäse € 18,90

BBQ-KARTE

Dazu servieren wir

- aromatisierte Salzflakes
- Haus-Pommes
- kleinen, bunten Vital-Salat

Bitte wählen Sie 1x

- hausgemachte Kräuterbutter
- geschmorte Zwiebeln
- Knobi-Curry-Mayo
- Schwanen-Rote-Sauce „scharf“
- BBQ-Sauce

SCHWEIN

Spareribs

von der Metzgerei Bleher/Usingen

in eigener Marinade € 22,90

Schweinebauch

von der Metzgerei Bleher/Usingen

12 Stunden im Ofen mild gegart ca. 300g/ € 22,90

RIND

Rinderhüftsteak aus Hessen

zart/ saftig/ aromatisch

ca. 200g/ € 28,90
ca. 300g/ € 31,90

Flanksteak aus Hessen

Der kernige Cut aus dem Bauch,
fein marmoriert, intensiver Geschmack,
geringer Fettanteil, fester im Biss ca. 300g/ € 29,90

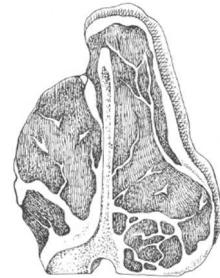
AUF VORBESTELLUNG

PORTERHOUSE-STEAK

O D E R

T-BONE-STEAK

vom Usinger Weiderind



5 Wochen
in Rindertalg eingebettet
und gereift.

Das Ergebnis:
ein unverwechselbarer
Geschmack
butterzart & voll aromatisch

Porterhouse-Steak je 100g/ € 7,90
T-Bone-Steak je 100g/ € 6,90

dazu servieren wir
aromatisierte Salzflakes/
Dip nach Wahl/
Haus-Pommes/
kleinen, bunten Vital-Salat
pro Person € 7,90

SCHNITZEL

Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites oder Bratkartoffeln + €1,00

Wiener Art mit Zitrone	€ 18,90
Wiener Art mit Champignonrahmsauce, Bauchspeckwürfeln & Zwiebeln	€ 21,90
Hessen Cordon bleu mit Kochschinken & Handkäse gefüllt	€ 23,90

Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites oder Bratkartoffeln + €1,00

Original Wiener Schnitzel mit Zitrone	€ 25,90
Original Cordon bleu mit Kochschinken und Käse gefüllt	€ 27,90

KINDERKARTE (für Kinder bis 14 Jahre)

Kleines Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites

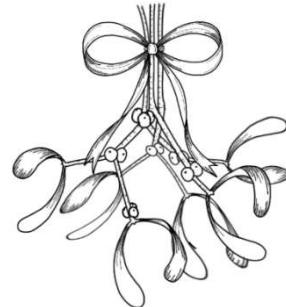
€ 7,80

Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes frites

€ 10,80

Feine Spaghetti mit Tomatensauce oder Bolognesesauce

€ 6,80



SÜSSE SCHLECKEREI

Hell küsst Dunkel

Zweierlei Mousse au Chocolat aus Callebaut Kuvertüre

€ 7,90

Crème brûlée mit Tonkabohne

€ 7,90

Mohnmousse mit Nougatkern und Mandelkrokant

€ 8,60

Winterliches Apfel-Zimt-Kompott mit Vanilleeis und Salzkaramell

€ 9,90

OH WIE KÖSTLICH

2018 Würzburger Stein

Rieslaner Auslese edelsüß

VDP. Erste Lage vom Bürgerspital Würzburg

Duft von kandierten Orangen, feine Honigsüße

„sehr lecker und süffig“

0,1l / € 7,90

Informationen über Allergene erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.
Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer

vegetarisch

vegan