

Weinstube „Entennest“
— für eine besondere Zeit —

Ab 23. September 2026 bis 18. Dezember 2026
öffnet unser Entennest seine Türen.

jeweils Mittwoch bis Freitag 17:30 Uhr bis 23 Uhr
Küchenzeiten: 17:30 Uhr bis 20:30 Uhr
Genusszeiten: 17:30 Uhr bis 19:15 Uhr
und 19:30 Uhr

Genießen Sie eine kleine, feine Auswahl
aus unserer Schubert's Küche,
mit viel Sorgfalt zubereitet und mit Liebe serviert.

Entenmenü **49.00 Euro**

Bunter Blattsalat

Apfel/ Speck/ „schuberts“ Cidredressing
9.50 Euro

½ Bauernente — frisch aus dem Ofen/

Serviettenknödel Soufflee/ Rahmspitzkohl
35.00 Euro

Kokosparfait/ Waffelcrunch/

Pfirsiche/ Schokoladenschaum von weißer Schokolade
12.00 Euro

Weinbegleitung zum Menü

Drei abgestimmte Weine zu Vorspeise, Hauptspeise
und Dessert je 0,1 l pro Glas
14.00 Euro

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für Umbestellungen 2.50 Euro berechnen.
Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Vorspeisen & Suppen

Schafskäse in Mandelhülle

Grillgemüse/ Blattsalat/ Balsamicodressing 14.00 Euro

Karamellierter Ziegenkäse

Avocado – Mangosalat/ Tomatenmarmelade/ Balsamicoperlen 16.00 Euro

Rindercarpaccio vom Vogelsberger Rind

Gemüsevinaigrette/ Parmesan/ Schmand 17.00 Euro

Bretonischer Fischeintopf/ Safrancreme

16.00 Euro

Kürbiscremesuppe

8.00 Euro

zzgl. gebratener Blutwurst

+2.00 Euro

zzgl. karamellierter Ziegenkäse

+2.00 Euro

Hauptgänge

Vegetarisches Pfifferling Risotto/ Parmesan/ Brokkoli

26.00 Euro

Rinderroulade nach „Oma Gustl“

Butter-Karotten/ Lauterbacher Beutelches

26.00 Euro

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken/ hausgemachter Kartoffelsalat/

Blattsalat/ Schuberts Apfeldressing/ Preiselbeere

30.50 Euro

Rumpsteak gebraten

Kräuterbutter/ Meerrettich/ Rosmarinkartoffeln

38.00 Euro

Zanderfilet/ Sauerkraut/ Speck

Kartoffelpüree/ glasierte Trauben/ beurre blanc

37.00 Euro

Saiblingsfilet auf der Haut gebraten

Petersilienwurzelpüree/ gebratene Pfifferlinge/ Krustentiersauce

38.00 Euro

Dessert

Klein & fein/ Vanilleeis mit Espresso

7.00 Euro

Crème Brûlée/ Himbeer-Sorbet

12.00 Euro

Hausgemachter Datschi

mit Zwetschgen & Streuseln/ Tonkabohnen – Pistazieneis

9.50 Euro

Eis aus der Region – Auhof Frischborn

Amarena-Kirsch/ Haselnuss/ Vanille/ Schokolade/

Stracciatella/ Weißer Nougat

pro Kugel

4.50 Euro

Hausgemachte Sorbets

pro Kugel

4.50 Euro

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für Umbestellungen 2.50 Euro berechnen.

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung