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

***

Kokosnuss - Panna Cotta/
Passionsfruchtéspuma/ Baiser/ Kokoscrunch/ Mangosorbet
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 — 15.50 Euro

Rote-Bete-Ziegenkäse-Schnitte
Röstbrot/ Pinienkerne/ Orangenfilets/confirte Tomaten/ Meerrettichmousse — 16.00 Euro

Rindercarpaccio vom Vogelsberger Rind
Gemüsevinaigrette/ Parmesan/ Schmand — 17.50 Euro

Bretonischer Fischeintopf/ Safrancreme — 16.00 Euro

Kürbiscremesuppe — 8.00 Euro
zzgl. gebratener Blutwurst — +2.00 Euro
zzgl. karamellisierter Ziegenkäse — +2.00 Euro

Hauptgänge

Vegetarisches Herbstpilz 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
Petersilienwurzelpürée/ gebratene Herbstpilze/ Krustentiersauce — 38.00 Euro

Dessert

Klein & fein/ Vanilleeis mit Espresso — 7.00 Euro

Schokoladen-Crème brûlée/ hausgemachtes Himbeer Sorbet — 12.00 Euro

Hausgemachter Quitten - Apfelcrumble
Sauerkirsch Sorbet/ gebrannte Mandeln — 10.50 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