

# WEINWIRTSCHAFT

## Vorspeisen & Suppen

### Gemischte Salate der Saison nach Art „Ceasar Salad“

A,C,G,I,J,2,5,9,16

Croûtons / Parmesan / French Dressing

€ 7,90

wahlweise mit  
gebratenen

Maishähnchenbruststreifen / Speck

A,C,G,I,J,2,5,1,11,16

€ 11,90



### Burrata Mozzarella

G,2,3,16

Cherry-Strauchtomatensalat / Rucola / Basilikum / Olivenöl

€ 14,90



### Dreierlei von der Wachtel

F,G,I,K,L,M,2,3,5,8,16

Karotten-Ingwer-Creme /  
Hausgemachte Sesam-Sauce

€ 13,90



### Beef Tatar

C,I,J,L 4,7,8,10

Geröstetes Pumpernickel / Speck-Chip / Trauben / Salatbouquet / Steak-Tatar-Sauce

€ 10,90

### Parmesansuppe

A,C,F,G,I,L,1,2,11,16

getrocknete Tomaten / Croûtons

€ 7,90



### Bärlauchsuppe

D,G,H,I,L,M,16

Gebeizter Saibling / Mandelhobel

€ 7,90



# WEINWIRTSCHAFT

---

## Klassiker

### Flammkuchen

„Castellano“ A,G,I,1,2,3,5,16

Chorizo / Getrocknete Tomaten /  
Oliven / Rote Zwiebeln

€ 10,90

wahlweiße mit

Manchego Käse A,G,I,1,2,3,5,16

€ 12,90

„Elsässer Art“ A,G,I,1,2,5,

Speck / Zwiebel

€ 9,90

Thai-Kürbis-  
Kichererbsen-Curry C,F,I,L

3,4,5,7,8,9,10

Crème fraîche / Champignons /  
Falafel-Bratling

€ 14,90



Tofu-Schaschlik H,I,M

Tomaten-Couscous / Papayasalat

€ 15,90



Pulled-Beef-Burger A,C,G,H,I,J,L,M,2,4,7,8,9

Romana-Salat / Coleslaw /

Röstzwiebeln / Rosmarin-Kartoffeln / Dip

€ 13,90

Wirsingroulade vom Eisbein G,H,I,J,L,2,5,16

Erbsen-Kartoffelstampf / Schwartenchip /  
Kümmeltunke

€ 18,90

BACHforelle  
„Müllerin-Art“ A,D,G  
Petersilien-Kartoffeln / Salat /  
zerlassene Butter  
€ 14,90

Sächsischer Sauerbraten

A,G,I,J,L,2,4,6,11

Apfel-Rotkraut / Kartoffel-Klöße

€ 16,90

# WEINWIRTSCHAFT

---

## Wasser & Land

Kombinieren Sie Ihr Gericht

### Albacore Thunfischsteak <sup>D</sup>

Weinwirtschaft € 22,90

Sinfonie € 22,90

### Filet vom Saibling <sup>D</sup>

Weinwirtschaft € 20,90

Sinfonie € 20,90

#### **Weinwirtschaft** G,L,M,1,2,5,11,16

Ofenkartoffel / Cheddar / Speck /  
Schmelztomaten

#### **Sinfonie** AG,H,I,L,1,2,16

Safranrisotto / getrocknete Tomaten /  
Fave Bohnen

### Mufflonrückensteak

Weinwirtschaft € 22,90

Sinfonie € 22,90

### Geschmorte

### Dicke Rippe vom Schwein I,L,1

Weinwirtschaft € 20,90

Sinfonie € 20,90

### Unsere Weinempfehlung

Probieren Sie unser

## Streif-Trio von Wilhelm KERN

Weisswein Cuvée trocken

Rosé trocken

Trollinger trocken

3 x 0,1 l für € 10

Alle Preise verstehen sich inklusive  
Mehrwertsteuer und Serviceleistungen.

# WEINWIRTSCHAFT

## Dessert.

### „Mozart meets Bach14“

A,C,G,H,L,1,3,7,4,16

Marzipanhippe / Pistazienmpousse /  
hausgemachtes Nougat-Eis

€ 8,90

### Apfel-Streusel- Kuchlein

A,H,L 5,7,8

Rote Grütze / Vanille-Soja-Sahne

€ 6,90



### Fragen Sie nach unseren hausgemachten Sorbets

L 4

€ 2,10



### Österreichische Käseauswahl

G,L,M 8

hausgemachtes Chutney

€ 13,90

### „BACH Häbbschen“

Parmesanbruch <sup>C,G 2</sup> 80 g

Calamata-Oliven <sup>2</sup> 80 g

Schwarzwälder Schinken <sup>1,2,5,11</sup> 70 g

Nusskern-Mischung <sup>E,H 2,5</sup> 80 g

je € 2,90

Brot-Körbchen € 1,90

## Digestif Regional

J.S. BACH Aronia Likör 2 cl € 3,00

Leipziger Allasch 2 cl € 2,70

### Noch Öl gefällig?

Unser Rügener Rapsöl bekommen Sie auch  
zum Mitnahmepreis von € 5,90 pro Flasche.

Alle Preise verstehen sich inklusive  
Mehrwertsteuer und Serviceleistungen.

# WEINWIRTSCHAFT

## “BACH Menü”

### Parmesansuppe

A,C,F,G,I,L,1,2,11,16

getrocknete Tomaten / Croûtons  
€ 7,90

\*\*\*

### Kaninchenrücken im Tramezzini Mantel

A,G,H,I,L,2,5,11,16

Lavendel-Honig-Möhren / Polenta  
€ 19,90

oder

### Gebratenes Schollenfilet Finkenwerder Art

A,B,D,G,I,J,L,1,2,5,11,16

Kartoffel-Gurken-Salat / Speck /  
Nordseekrabben  
€ 19,90

\*\*\*

### Limetten-Buttermilch-Mousse

C,G,L,1,4,16

mit Passionsfrucht  
€ 7,90

€ 29,90

## Wein vom Weingut BACH Villa Rivulus

### Weißwein

2015er Chardonnay Spätlese trocken, Pfalz  
Bronzene Kammerpreismünze

### Rotwein

2012er St. Laurent trocken, Pfalz

0,1 l | € 4,30  
0,2 l | € 8,60  
0,75 l | € 30,00