

# WEINWIRTSCHAFT

---

## Vorspeisen & Suppen

### Blattsalat der Saison mit Balsamico-Vinaigrette E,H,I,J,L,11

Feigen / Trauben / Walnüsse  
€ 8,90

wahlweise mit

Roquefort E,H,G,I,J,L,11,16

€ 11,90



### In Gin gebeiztes Makrelenfilet

D,G,H,I,M,11

Kürbismousse / Endivie / Kaviar  
€ 10,90

### Vitello Tonnato A,C,D,I 3,7,16

Kapernäpfel / Sardellen / Zitronenfilet /  
Rucola  
€ 11,90

### Beef Tatar C,I,J,L 4,7,8,10

Geröstetes Pumpernickel / Speck-Chip /  
Trauben / Salatbouquet / Steak-Tatar-Sauce  
€ 10,90

### Schwarzwurzelsuppe G,I,L,2,11,16

Geräucherte Entenbrust / Trüffelöl  
€ 7,90

### Kürbis-Birnen-Suppe E,F,H,I,2

Mandel / Granatapfel / Kürbiskernöl  
€ 7,90



# WEINWIRTSCHAFT

## Klassiker

### Flammkuchen

„Herbstlich“ A,G,I,5,16

Feigen / Rucola / Ziegenkäse /  
Balsamico

€ 11,90

wahlweise mit: Schwarzwälder Schinken 1,2,5,11

€ 13,90



„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

Cremé fraiche / Champignons /  
Falafel-Bratling

€ 14,90



Gemüse-Maultaschen A,F,H,I,M

Petersilienwurzel / Spinat / Steinpilzsauce

€ 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

Geschmorte Ochsenbacken A,C,G,I,L,16

Radicchio Treviso / Gnocchi / Jus

€ 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

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

Weinwirtschaft 23,90 €

Sinfonie 23,90 €

### Filet vom Bio Lachs im Pergament Papier <sup>D</sup>

Weinwirtschaft 23,90 €

Sinfonie 23,90 €

#### Weinwirtschaft <sup>G,I,L,3,16</sup>

Maronenpüree / Artischocke / Olive /  
Rote Zwiebel

#### Sinfonie <sup>A,G,H,I,L,M,4,8,16</sup>

Süßkartoffelgratin / Ur-Karotte /  
Pilze / hausgemachtes Chutney



### Wildschweinkotelett ca. 250g

Weinwirtschaft 23,90 €

Sinfonie 23,90 €

### Gebratene Perlhuhnbrust

Weinwirtschaft 23,90 €

Sinfonie 23,90 €

## Unsere Weinempfehlung

Probieren Sie unser

### Streif-Trio von Wilhelm KERN

Weisswein Cuvèe trocken

Rosé trocken

Trollinger trocken

3 x 0,1 l für € 10

# WEINWIRTSCHAFT

## Dessert.

### Apfel-Streusel- Kuchlein

A;H,L 5,7,8

Rote Grütze / Vanille-Soja-Sahne  
€ 6,90



### Nougat-Gugelhupf vom Spätburgunder

A,C,E,G,H,L,16

Haselnusseis  
€ 7,90

Fragen Sie nach unseren hausgemachten Sorbets  
€ 2,10



Spanische Käseauswahl G,L,M 8,  
hausgemachtes Chutney  
€ 12,90

### „BACH Häbbschen“

Parmesanbruch C,G 2 100 g

Calamata-Oliven 2 100 g

Schwarzwälder Schinken 1,2,5,11 70 g

Nusskern-Mischung E,H 2,5 100 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 Olivenöl aus Andalusien bekommen Sie auch zum Mitnahmepreis von € 5,20 pro Flasche.

# WEINWIRTSCHAFT

---

## “BACH Menü”

**Kürbis-Birnen-Suppe** E,F,H,I,2  
Mandel / Granatapfel / Kürbiskernöl

\*\*\*

**Hausgemachtes Sorbet mit Prosecco**

\*\*\*

**Geschmorte Ochsenbacken** A,C,G,I,L,16  
Radicchio Treviso / Gnocchi / Jus

oder

**Gebratenes Goldmakrelenfilet** D,G,H,I,K,L,M 16  
Venere Risotto / Brokkoli /  
Weißweinsauce

\*\*\*

**Dunkles Schokoladenmousse** C,E,G,H,L,M 16  
Hausgemachtes Haselnusseis

€ 32,90

### 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