Weinhaus Neuner

Herzogspitalstraße 8, 80331 muenchen
+49 89 2603954

KOMPLETTE SPEISEKARTE

MITTAGSMENÜ

Rote Bete Apfelsalat / Wasabicreme

Rosa gebratene Entenbrust **34,00 €**
Blaukraut / Kartoffelknödel

VORSPEISEN UND SUPPEN

Rindertatar vom Weideochsen **25,00 €**
Spiegelei / Trüffel

Kopfsalat für 2 Personen **7,50 €**
Kräuterkrustel / Radieserl

Geflämmte Makrele **22,00 €**
Fenchelsalat / Tomaten-Gewürzjus

Neuners Rinderkraftbrühe **13,00 €**
Grießnockerl / Gemüsejulienne

Bandnudeln mit Pfifferlingen **23,00 €**
Tomate / Parmesan / Liebstöckel-Sherrysauce

HAUPTGÄNGE

Gebratener Donauwaller — **39,00 €**
Blattspinat / Meerrettichsauce

Seeteufel-Medaillons — **48,00 €**
Artischocken Barigoule / Tomate / Safran-Muschelschaum

Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende — **43,00 €**
Spinat-Käse-Spätzle / Romanasalat / Rote-Zwiebel-Jus

Zweierlei vom Lamm — **49,00 €**
gratinierter Rücken und geschmorte Schulter Olive / Polenta / Ratatouille

Gesottener Rindertafelspitz im eigenen Sud — **33,00 €**
Blattspinat / Salzkartoffeln / Apfelkren

Wiener Schnitzel vom Kalb — **39,00 €**
Kartoffelsalat mit Speck oder Bratkartoffeln, handgerührte Preiselbeer – Meerrettichsahne

Weinhaus Neuner Spezial — **33,00 €**
Getrüffeltes Hühnerfrikassee unter der Blätterteighaube

VEGETARISCHE GERICHTE

Hausgemachte Lauchquiche — **15,50 €**
Blattsalate / eingelegtes Gemüse / Pommerysenf-Vinaigrette

Kopfsalat für 2 Personen — **7,50 €**
Kräuterkrustel / Radieserl

Bandnudeln mit Pfifferlingen — **23,00 €**
Parmesan / Sherry / Liebstöckel

Bandnudeln mit Pfifferlingen — **29,00 €**
Parmesan / Sherry / Liebstöckel

Sellerie Schnitzel — **23,00 €**
Lauwarmer Kartoffel-Kürbiskernöl-Salat Preiselbeeren

MENÜ

Gang Menü 69,00 €

Gang Menü 82,00 €

Gang Menü 98,00 €

Amuse bouche
Sauerteigbrot von Julius Brantner mit hausgemachtem Aufstrich

Geflämmte Makrele 20,25 €
Fenchelsalat / Tomaten-Gewürzjus

Schwammerl-Consommé
eigene Einlage / Kaspressknödel / Liebstöckel

Gebratener Donauwaller
Blattspinat / Meerrettichsauce

Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende
Spinat-Käse-Spätzle / Romanasalat / Rote-Zwiebel-Jus

Hausgemachter Bienenstich
Preiselbeersorbet

Gang Menü 69,00 €

Gang Menü 82,00 €

Gang Menü 98,00 €

DESSERT

Hausgemachte Topfenknödel VEGETARISCH 16,00 €
Zwetschgenröster / Schokoladeneis

Hausgemachter Bienenstich 16,00 €
Preiselbeersorbet

Ofenfrischer Kaiserschmarrn 28,00 €
Rosinen / Mandeln / Vanilleeis / Apfelkompott ab 2 Personen – ca. 25 Minuten Zubereitungszeit

Käseauswahl vom Tölzer Kasladen 23,00 €
Rohmilchkäse Selektion / Tessiner Feigensenf Degustation (5 Stück)

SONSTIGES

Julius Brantner Brot und hausgemachter Aufstrich **3,00 €**
pro Person