



FÜRST WALLERSTEIN

BRÄUSTÜBERL & EVENTS

feiere trinke lache
ruhe atme sitze
rede lausche denke lebe

fühle

schmecke

speise

karte

Neuigkeiten zum FÜRSTLICHEN KELLER WALLERSTEIN immer aktuell auf:

[facebook.de](https://www.facebook.com/fuerstlicherkeller)

www.fuerstlicherkeller.de



FÜRST WALLERSTEIN

BRÄUSTÜBERL & EVENTS

UNSER HERBST-WINTER-PROGRAMM IM FÜRSTLICHEN KELLER WALLERSTEIN

NIGHT COOKING CLUB

Freitag, 17.11.2017 & Freitag, 22.12.2017

Aufgekocht und abgerockt wird beim RIESLING NIGHT COOKING CLUB unter dem Motto: CRAFT-BEER . MEATZ . BEATZ . jeweils ab 22:30 Uhr!

Preis pro Person: 25,- € inkl. 3 Tapas

HERBST-BBQ-GRILLBUFFET

Freitag, 24.11.2017

Für unser HERBST-BBQ – GRILLBUFFET holen wir unsere Grills und unseren XXL-Smoker aus der Winterruhe. Das große Grillbuffet wird in der Küche aufgebaut wo sich jeder nach Herzenslust bedienen kann. Eingehetzt werden die Grills von 18:30 Uhr bis 20:30 Uhr.

Preis pro Person: 29,- €

(inkl. Vorspeisen, Salate, Fleisch vom Grill und 1 Flying-Dessert)

ÖFFNUNGSZEITEN AN WEIHNACHTEN

24.12.2017 Hl. Abend geschlossen

25.12.2017 & 26.12.2017 – 1. & 2. Weihnachtsfeiertag

11:30 Uhr bis 14:30 Uhr und 17:30 Uhr bis 22:00 Uhr

SILVESTER

Feiern Sie Silvester in festlichem Ambiente im FÜRSTLICHEN KELLER WALLERSTEIN am Alten Schloss mit Menü und Neujahrsparty ab Mitternacht.

4-Gänge-Menü inkl. Weiß- und Rotwein zum Menü & 1 Glas Prosecco um 00:00 Uhr, inkl. Eintritt Neujahrsparty: 65,- € pro Person

Ab 00:05 Uhr Neujahrsparty mit DJ und Currywurst-Brunnen:

Nur Party ab 00:05 Uhr: 10,- € pro Person

Gerne beraten wir Sie mit Bankettangeboten in unseren einzigartigen Räumlichkeiten im FÜRSTLICHEN KELLER WALLERSTEIN für Ihre

- Weihnachts- oder Firmenfeier
 - Hochzeit
 - Konfirmation
- Kommunion oder Ihr
- Familienfest und sonstige
 - Events

für bis zu 140 Personen



FÜRST WALLERSTEIN

BRÄUSTÜBERL & EVENTS

SUPPEN

Wildkraftbrühe mit Reh-Leberknödel

Broth Of Venison, Liver-Dumplings

5,50 €

Rinderbrühe mit dreierlei Klößchen & Wurzelgemüse

Beef Broth, 3 Different Dumplings, Vegetables

4,50 €

VORSPEISEN

Gebratene Rehleber mit Birnenkompott aus dem Königsgarten

Kartoffelmousseline

Venison Liver, Peas, Potato-Mousseline

9,50 €

Kleiner gemischter Salatteller

mit bunter Auswahl frischer Rohkost- und Blattsalate

Small Plate Of Different Salads

4,50 €

BROTZEIT

Bräustüberl-Brotzeit-Brettl

mit geräucherten Bauernbratwürstl, 1 Scheibe Pressack, kalter Braten

Rauchfleisch, Merrettich, Obazter Essiggurken, Zwiebeln, gekochtes Ei

Bauernbrot

9,80 €

Bräustüberl – Wurstsalat

mit Leberkäs', Käse, Zwiebeln, Paprika, Essiggurken & gekochtem Ei, Bauernbrot

8,90 €

Obazter

mit roten Zwiebeln & Bauernbrot

7,50 €



FÜRST WALLERSTEIN

BRÄUSTÜBERL & EVENTS

BRÄUSTÜBERL KLASSIKER

En Bloc gebratener Schweinebauch

Biersoße, Bayerisch´Kraut, Röstkartoffeln, kleiner gemischter Salat

Pork Belly – en bloc, Beersauce, Bavarian Kraut, Roasted Potatoes, Small Salad

15,90 €

Hokkaido-Kürbis aus dem Ries in Kräuterrahm

mit hausgemachten Nudeln, kleiner gemischter Salat (vegetarisch)

Pumpkin In Cream Sauce, Homemade Noodles, Small Salad

12,90 €

Rostbraten vom fränkischen Angusrind

mit Schmor- und Röstzwiebeln

Bratensoße, hausgemachte Spätzle

Swabian Roastbeef, Brown Sauce, Onions, Swabian Noodles

19,90 €

Forelle vom Hesselberg - am Stück gebraten und serviert

Bratkartoffeln, kleiner gemischter Salat

Regional Trout – In One Piece, Roasted Potatoes, Small Salad

16,90 €

½ Ente aus dem Ofen

hausgekochtes Rotkraut und handgedrehte Kartoffelknödel

½ Duck, Red Gabbage, Homemade Potato Dumplings

17,90 €

WILDES AUS DEM WALLERSTEINER FORST

1 Paar Wildbratwürstl

Wildsoße, Bayerisch´Kraut & Bauernbrot

Roasted Venison Sausage, Bavarian Kraut, Fresh Bread

11,80 €

Tafelspitz aus der Rehkeule

Meerrettichsoße, Kartoffelstampf, kleiner gemischter Salat

Boiled Venison, Sauce Of Bavarian Horseradish, Mashed Potatos, Small Salad

16,90 €

Rehrücken – medium gebraten – gratiniert mit frischen Kräutern

Wildsoße, Hokkaido-Kürbisconfit, hausgemachte Spätzle

Venison Back – Gratinated With Fresh Herbs, Pumpkin, Swabian Noodles

24,50 €

DESSERT

Flying Dessert

Alle unsere Desserts servieren wir „fliegend“ als klein portionierte Süßigkeiten vom Tablett

Flying Dessert – Tiny Variations Of Sweets

Preis pro süßer Kleinigkeit 2,60 €

„Herrengedeck“

Espresso, Creme brulée & 2cl Cognac oder Grappa 9,- €

„Damengedeck“

Espresso, Schokoladenmousse & 2cl Bailey´s 7,90 €