Websters Wilder Herbst

Ofenspätzle Flammkuchen Art – 17,90 €
Knöpfle in Rahm mit Zwiebeln, Speck, Lauchzwiebeln und Schmand,
mit Bergkäse überbacken

Wilder Burger – 22,90 €
Craft Bun aus Malzteig belegt mit Kräuter-Joghurt- & Barbecue-Preiselbeeren-Dip, Tomate, Rucola, roten Zwiebeln, unserem Wildpatty (aus Hirsch- & Wildschweinfleisch), überbacken mit Bergkäse. Dazu goldene Webster-Fritten und Krautsalat

Jäger-Schnitzel – 23,40 €
Großes knuspriges Malzschnitzel an köstlicher Pilzrahmsoße, unter anderem mit Champignons, Steinpilzen & Shii-Take, dazu Pfannenkartoffeln mit Zwiebeln und Krautsalat

Försterin Schnitzel – 23,40 €
Unser leckeres, veganes Schnitzel (Soja) an köstlicher Pilzrahmsoße, unter anderem mit Champignons, Steinpilzen & Shii-Take, dazu Pfannenkartoffeln und Krautsalat

Edler Sauerbraten vom Hirsch - 27,90 €
Klassisch eingelegt, in viel Gemüse angebraten und anschließend sanft geschmort.
An delikater Soße mit Wildgewürzen. Serviert mit Serviettenknödeln, Apfelrotkohl und Apfelgratin mit Crème fraîche & Preiselbeeren

Portion köstliche Pilzrahmsoße zum Aufpimpen nach Herzenslust – 5,90 €
Als köstliche Krönung zu Bratwurst, Cordon bleu, Rumpsteak & Co.

Wat´n Genuss - 8,90 €
Waldmeister Cheesecake mit Butterbröseln und Schlagrahm
✚ Mit`ner Kugel Vanilleeis? - Klar, geht immer! **+ 2,00 €**

= vegetarisch = vegan

Das edle, zarte Wildfleisch wird uns frisch vom Heißener Hof der Fam. Steineshoff geliefert.

Webster-Brauhaus, Telefon 0203 23078, www.webster-brauhaus.de

Webster‘s Wild Autumm

Oven-Baked Spätzle Flammkuchen Style – €17.90
Knöpfle in a creamy sauce with onions, spring onions and bacon,
topped with sour cream and gratinated with mountain cheese.

Webster's Wild Burger - €22.90
Craft bun made from malt dough topped with herb-yogurt and barbecue cranberry dip, tomato, arugula, red onions, and our venison patty (made with venison and wild boar), topped with mountain cheese. Served with golden Webster fries and German style coleslaw

Schnitzel „Hunter Style“ – €23.40
Our crispy malt schnitzel with a delicious creamy mushroom sauce,
including mushrooms, porcini mushrooms & shiitake
served with pan fried potatoes with onions and German style coleslaw

Schnitzel „Forester Style“ – €23.40
Our delicious, vegan schnitzel (soy) in malt breading, served with a creamy mushroom sauce,
including mushrooms, porcini mushrooms & shiitakepan fried potatoes with onions,
and German style coleslaw

Fine Sauerbraten From Venison – €27.90
Classically marinated and roasted with lots of vegetables and stewed, served with serviette dumplings and red apple cabbage, plus apple gratin with a dollop of lingoberries

Portion of creamy mushroom sauce – €5.90
e.g. with our cordon bleu, rumpsteak or sausage

What a treat – €8.90
Woodruff cheesecake with buttery crumbs and whipped cream.

+ How about a scoop of vanilla ice cream? – Sure, always a good idea! **+ €2.00**

= vegetarian = vegan

We obtain the noble, tender game meat fresh from the Heissener Hof of the Steineshoff family .

Webster-Brauhaus, phone 0203 23078, www.webster-brauhaus.de