

Kneitingner

IM ANTONIUSHAUS

Der **Kneitingner im Antoniushaus** ist ein Ort, wo man sich gerne trifft, wo man Zeit miteinander verbringen kann und wo wir **Heimatküche mit Niveau** pflegen wollen.

Fränkischer Weinabend mit Weingut Kram aus Nordheim und Sommelier Michael Weiß
Bertsweinexpress

23. Januar 2026

Aperitif :Secco Blanc Perlwein

1 Gang - Amuse - Bouche

21 Silvaner Spätlese trocken Bocksbeutel

Klassisch: Mini-Schäufele-Crouton mit Senfschaum

Vegetarisch: Mini-Brotscheibe mit feiner Zwiebelmarmelade und Traubenchutney

2 . Gang -Suppe

23 Sauvignon Blanc Untereisenheimer Sonnenberg QbA

Klassisch: Klare Rinderbouillon mit Grießnockerl und Schnittlauchröllchen

Vegetarisch: Dettelbacher Weinschaumsuppe mit karamellisierten Birnen

3 . Gang-Zwischengang

21 Spätburgunder Obereisenheiserer Höll trocken

Klassisch: Saure Zipfel im Vanille-Essigsud mit Feuerbrot serviert

Vegetarisch: Sellerieschnitzel mit karamellisiertem Apfel und Kürbis mit Meerrettichcreme

4 . Gang-Hauptgang

19 Nordheimer Vögelein Cabernet Sauvignon

Klassisch: Fränkischer Sauerbraten in Burgunder-Zuckerrübensoße

Vegetarisch: Bauchstecherla mit Waldschwammerlrahm und Spinat

5 . Gang

24 Grauburgunder Spätlese feinherb Obereisenheimer

Klassisch & Vegetarisch: Bayerisch Creme mit Zwetschgenröster

Start Aperitif 18.30

Menübeginn 19.00

Preis 69 Euro inkl Wasser