

# NEUNZEHN 01

WILLKOMMEN IM NEUNZEHN<sub>01</sub> RESTAURANT.

REGIONALITÄT, QUALITÄT UND FRISCHE HABEN FÜR UNS  
OBERSTE PRIORITÄT!

UNSER RESTAURANT LEGT GROßEN WERT AUF QUALITÄT UND VERWENDET  
BEVORZUGT PRODUKTE HEIMISCHER ANBIETER. SO KOMMEN UNSERE KRÄUTER  
AUS DEM EIGENS ANGELEGTEN KRÄUTERBEET, UNSERE BACKWAREN VON  
BÄCKEREI ENGEL, UNSERE KARTOFFELN VON BAUER VOß AUS LÜTMARSEN UND  
UNSER HOCHWERTIGES HÄHNCHENFLEISCH, SCHWEINEFLEISCH, KALBFLEISCH  
UND RINDFLEISCH BEZIEHEN WIR VON BAUER LOGES AUS HOLZMINDEN.

WIR FREUEN UNS DARAUF, IHNEN DIE VIELFALT UND QUALITÄT UNSERER  
LOKALEN KÜCHE NÄHERZUBRINGEN UND WÜNSCHEN IHNEN GUTEN APPETIT!

# APERITIF

DAS LEBEN IST WIE EIN "APERITIF".  
MAL ERFRISCHEND SÜß, MAL HERZHAFT BITTER.  
IM GANZEN JEDOCH GENIEßENSWERT.

STARTEN SIE IHREN BESUCH RICHTIG!



## APERITIF

---

<b>SERENA, SECCO FRIZZANTE 0,1l</b>	<b>3,5</b>
<b>CHANDON GARDEN SPRITZ</b>	<b>8</b>
<b>CHANDON GARDEN SPRITZ 0,75l</b>	<b>32</b>
<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>7</b>
Aperol   Prosecco   Sodawasser   Orangenschnitz	
<b>SARTI SPRITZ</b>	<b>7</b>
Sarti Rosa   Prosecco   Sodawasser   Limettenscheibe	
<b>LILLET WILD BERRY</b>	<b>7,5</b>
Lillet Blanc   Schweppes Original Wild Berry   Sodawasser   Waldbeeren	
<b>LILLET ROSÉ WHITE PEACH</b>	<b>7,5</b>
Lillet Rosé   Schweppes White Peach   Sodawasser   Pfirsichspalte	
<b>LILLET GRANATAPFEL</b>	<b>7,5</b>
Lillet Blanc   Schweppes Pomegranate   Sodawasser   Limettenspalte	
<b>CAMPARI ORANGE</b>	<b>7,5</b>
Campari   Orangensaft   Orangenscheibe	
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	<b>7</b>
<b>1901 MARTINI ALKOHOLFREI FLOREALE SPRITZ</b>	<b>7,5</b>
Martini Alkoholfrei Floreale   Sodawasser   Zitrone   Rohrzucker	
<b>HENNESSY GINGER ALE</b>	<b>8</b>
Schweppes American Ginger Ale   Zitrone   Rohrzucker	
<b>MALFY GIN LIMONE TONIC</b>	<b>8</b>
Malfy Gin Con Limone   Schweppes Indian Tonic   Zitronenscheibe	
<b>SIEGFRIED GIN TONIC</b>	<b>8</b>
Siegfried Gin   Schweppes Indian Tonic   Zitronenscheibe	
<b>SIEGFRIED WONDERLEAF (ALKOHOLFREIER GIN)</b>	<b>7,5</b>
Siegfried Wonderleaf   Schweppes Indian Tonic   Zitronenscheibe	

# HAUPTKARTE

## SUPPE

---

<b>KÜRBISSÜPPCHEN</b> <small>A/F/H</small>	7
Kokosnuss   gelber Curry   Zuckerschoten	
<b>CREMIGE MARONENSUPPE</b> <small>A/F/H</small>	7,5
Geräucherter Kräuterseitling   Rosa Beeren	

## STARTER & SALAT

---

<b>THUNFISCH</b> <small>A/D/F/I/J/N</small>	16
Marinierter Thunfisch - kurz scharf angebraten   Mango-Salsa   Soja   Sesam	
<b>BURRATA PANNA COTTA</b> <small>A/E/F/G</small>	14
Karamellisierte Feige   Wildkräuter   Datteltomaten   Walnusspesto	

### STARTER - ETAGERE

Mix unserer Starter serviert auf Etageren

<b>FÜR 2 PERSONEN</b>	24
<b>FÜR 4 PERSONEN</b>	48

<b>WINTERLICHER BLATTSALAT</b> <small>A/E/G/I/N</small>	15,5
Orange   Granatapfel   Walnüsse   gegrillter Grünkohl   Feta <small>E/G/I</small>	
<b>1901 KLASSIKER</b> <small>A/I</small>	12,5
Wildkräutersalat   Datteltomaten   Paprika   rote Zwiebel   Kräuter	

### WAHLWEISE

- + LACHS 7
- + GEBACKENER FETA 5,5
- + MAISPOULARDE 6,5

### DRESSING ZUR AUSWAHL

Orangen-Joghurt-Dressing F/I oder Honig-Senf-Dressing I

ZU ALLEN STARTERS UND SALATEN SERVIERN WIR UNSER 1901 BROT.

## HAUPTGANG

---

### FLEISCH

**FLANK STEAK** F/H/J 32,5  
Gegrilltes Flanksteak tranchiert (ca. 250g) | Speckbohnen |  
Kartoffelwedges | feurige Pfeffersauce

**GESCHMORTE OCHSENBACKE** A/F/H 25,5  
Ochsenbacke | Sellerie-Kartoffelstampf | Saisonales Gemüse | Jus

**SPICY DUCK** J/M 29  
Rosa gebratene Entenbrust | Süßkartoffel | Romanesco |  
Teriyaki-Jus

**ORIGINAL WIENER SCHNITZEL** A/C 24,5  
Wiener Schnitzel vom Kalb | Hausfritten | knackiger Gurkensalat |  
Zitrone | Kaper

**MAISPOULARDE** A/F/H 22,5  
Gebratene Maispoularde | Kokos | Curry | Gemüsejulienne |  
Sesamkartoffeln

**SCHNITZEL DER WOCHE** 21,5  
Wöchentlich wechselndes Topping | Beilagensalat | Hausfritten

### FISCH

**LACHS** A/D/F/H/I 25,5  
Gegrilltes Lachsfilet | Risotto | Paprika | Tomate | Zitrone

### VEGETARISCH / VEGAN

**ROTE BETE ARANCINI** A/C/F/H 17,5  
Risotto | Rote Bete | Kräutermantel | Sellerie | Portweinzwiebeln

**BUTTERNUT KÜRBIS AUS DEM OFEN** E/G/M 19,5  
Süßkartoffel-Creme | Kräuterseitlinge | Schmortomaten | Chimichuri |  
Cashew

**KÄSESPÄTZLE** A/C/F/I 14,5  
Bergkäse | Schmelzzwiebeln | Röstzwiebeln | Schnittlauch

## FÜR KINDER

---

<b>KLEINES SCHWEINESCHNITZEL</b> <small>A/C</small> mit Pommes	8,5
<b>SPÄTZLE</b> <small>A/C/F</small> mit Rahmsauce	5,5
<b>DESSERT</b> <small>A/C/F</small> Vanilleeis   Smarties   Waffelhörnchen	3,5

## DESSERT

---

<b>POCHIERTE BIRNE IM GEBRANNT-MANDELN-MANTEL</b> <small>A/C/E/F</small> Birne   Mandeln   feines Joghurteis	9
<b>KAISERSCHMARRN</b> <small>A/C/F/G</small> Vanilleeispraline   Birnenkompott	11
<b>TRIPLE CHOCOLATE</b> <small>A/C/E/F/G</small> Brownie   Ganache   Creme   Waldbeeren	8,5
<b>1901 KÄSE DUO</b> <small>A/E/F</small> Gebakener Feta   aromatischer Bergkäse   Feigensenf   Walnüsse   Birne	10

· BEILAGENÄNDERUNG ·  
Für eine Umbestellung der Beilage behalten  
wir uns vor, einen Aufpreis von 2,00 €  
zu berechnen.

· FÜR DEN KLEINEN HUNGER ·  
Unsere Hauptgerichte können Sie auch in  
einer kleinen Portion bestellen.  
NORMALER PREIS - 2,00 €

A) GLUTEN B) KREBSTIERE C) EIER D) FISCH E) NÜSSE F) MILCH G) SCHALENFRÜCHTE  
H) SELLERIE I) SENF J) SESAMSAMEN K) SCHWEFEL L) LUPINE M) WEICHTIERE N) SOJA

 VEGETARISCH  VEGAN  SCHARF

## WINTER SPECIAL

---

**CARPACCIO VON DER ENTE** A/E/G/N 15  
Feldsalat | Apfel | Pumpernickel | Orangen-Joghurtdressing



**WILDGULASCH** E/G/H/I/N 24,5  
Zartes Wild aus der Region | Petersilie | Butter-Spätzle | Feldsalat

**GÄNSEBRUST** A/C/F/H/I/N 29,5  
Gänsebrust aus dem Ofen | Apfelrotkohl | Kartoffelklöße |  
Bröselcrunch | Jus

**ZANDER** A/D/F/H/I 23,5  
Zanderfilet auf der Haut gebraten | Spitzkohl-Nussbutterräuhm |  
gegrillter Grünkohl | Beurre Blanc



**ZIMT-MASCARPONE-CREME** A/C/E/F 8  
Spekulatius | Himbeere | Orangensorbet