



S P E I S E N

TAGESWEIN

2021 RIESLING UNPLUGGED trocken	0,1 l	4,50
Weingut Tesch, Langenlonsheim, Nahe	0,2 l	8,80
Aromen von Pfirsichen und reifen Äpfeln, feines Säurenetz leicht und filigran, elegant und sehr trocken, präsent und komplex		
2018 SPÄTBURGUNDER „Großes Holz“	0,1 l	5,00
Weingut Stich, Bürgstadt, Franken	0,2 l	9,80
kühler und saftiger Pinot, elegant und würzig, gut eingebundene Tannine, feine Fruchtaromen		

SUPPEN UND SALATE

GETRÜFFELTE KARTOFFELCREMESUPPE mit Lauch und Walnusspesto		7,20
KLEINER FELDSALAT mit Honig-Senfdressing, Croutons und Kerne		6,40
GROSSER HERBSTSALAT an Honig-Senfdressing, mit gegrillter Gänseleber, Granatapfel und Winter-Mandeln		16,20

VORSPEISEN

VITELLO TONNATO

dünne Kalbfleischscheiben an Thunfischsauce, Kapernäpfel 12,40

BRUSCHETTA

mit warmen Tomaten und Mozzarella 7,70

THUNFISCHCARPACCIO

Asia-Gurkensalat und Miso-Mayonnaise 14,90

TAGLIATA VOM RIND

mit Maronencreme, Rotkohl, gehobelter Greyerzer, Wildkräuter 14,90

VORSPEISENVARIATION „KITZ“

Verschiedenes aus der warmen und kalten Küche

servieren wir ab 2 Personen pro Person 13,20

NUDELN, VEGETARISCH, VEGAN

STROZZAPRETI mit gegrillten Roastbeefstreifen, Oliven-Chili-Tomatensauce, gehobelter Gran Padano	16,80
HAUSGEMACHTE WILDMAULTASCHEN mit Spitzkohl, Haselnüssen und Orange	17,80
PICCATA VOM GEGRILLTEN KÜRBIS Schafsfrischkäse, Rosenkohl und eingelegte Champignons	15,80
GELBE LINSENCREME (vegan) eingelegte Champignons und Curry-Kürbis-Kraut	15,80

FISCH

SEETEUFELFILET auf Schwarzwurzel mit Kapern, Rotkrautjus, Morchel-Kroketten	30,40
ZANDERFILET VOM GRILL gelbe Linsencreme, Curry-Kürbis-Kraut, Schlutzkrapfen	28,90

FLEISCH

GESCHMORTES OSSOBUCO mit Wurzelgemüse,
gebackene Parmesan-Polenta, Zitronen-Petersilie-Marmelade 22,40

SCHWEINEMEDAILLONS
mit Spätzle und Champignonrahmsauce 16,90

HIRSCHRÜCKENSTEAK
gemischte Pilze, Brezelknödel, Trüffelschaum, Preiselbeergel 30,90

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST
auf Rahmwirsing, Meerrettichschaum und Briocheküchlein 30,50

RUMPSTEAK 250g
mit Senfkorn-Meerrettichkruste, Tempura-Zwiebelringe, Pfeffersauce
und Bratkartoffeln 31,50

AUF VORBESTELLUNG:

GEFÜLLTE GANS FÜR 4 PERSONEN
Feldsalat
Gans mit Rotkohl, Wirsing, Seidenknödel und Maronen 160,00

1/2 BAUERNENTE
Feldsalat
Ente mit Rotkohl, Wirsing, Seidenknödel und Maronen 31,00

FLAMMKUCHEN

Elsässer Flammkuchen auf dem Holzbrett serviert

TRADITIONELL mit Zwiebel und Speck	11,20
MEDITERRAN mit gegrilltem Gemüse, Parmaschinken und Gran Padano	14,50
SPEZIAL mit Camembert, Kürbis und Rucola	13,90
KITZ mit Pilzen, Pastrami, Feldsalat und frischem Meerrettich	14,50

DESSERT

CREME BRÛLÉE von der Maracuja mit Walnusseis	8,30
SCHOKOADENSOUFFLÉ mit Lebkuchenmousse und Orangenconfit	9,80
FRANKFURTER STRIP mit roter Grütze	8,60
CAFFE AFFOGATO mit Vanilleeis	3,90



Weinstube Kitz GmbH
Treibgasse 19
63739 Aschaffenburg
Tel.:06021 23326
www.weinstube-kitz.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo-Sa ab 17:00 Uhr
Sonntag Ruhetag

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und in Euro