

SPEISEN



KITZ

WEINSTUBE

TAGESWEIN

2023 HALLGARTEN BUNTSCHIEFER Riesling tr	0,1 l	4,40
Weingut Spreitzer, Östlich-Winkel, Rheingau	0,2 l	8,50
leicht, elegant und komplex, filigrane Frucht, Kräuternote leicht salzig-steinige Mineralität		
2022 SPÄTBURGUNDER	0,1 l	4,80
Weingut Höfler, Michelbach, Franken	0,2 l	9,30
duftet nach Beeren und Kirschen, saftig am Gaumen mit Kirsch-, Beeren- und Gewürzaromen, harmonisch und ausgewogen		

SUPPEN UND SALATE

KÜRBISSUPPE		
mit Ingwer-Orange, Kürbiskernöl und Kürbiskerne		8,90
KLEINER FELDSALAT		
an Granatapfeldressing mit Croutons und Körnern		6,90
GROSSER FELDSALAT an Granatapfeldressing,		
Braeburn-Chips, gebrannte Mandeln und Falafel		16,90
mit Rindersteakstreifen		18,90

VORSPEISEN

VITELLO TONNATO

dünne Kalbfleischscheiben an Thunfischsauce, Kapernäpfel 12,90

BRUSCHETTA

mit warmen Tomaten und Mozzarella 8,20

CARPACCIO VOM GERÄUCHERTEN THUNFISCH

mit Sesam-Gurken-Miso-Mayonnaise 17,90

VEGANE ROTE BETE-MAULTASCHEN

mit Salbei, Walnuss, Harissa-Spitzkraut 15,80

VORSPEISEN-VARIATION „KITZ“

Verschiedenes aus der warmen und kalten Küche

servieren wir ab 2 Personen pro Person 13,80

NUDELN, VEGETARISCH, VEGAN

STROZZAPRETI mit gegrillten Roastbeefstreifen,
Oliven-Chili-Tomatensauce, gehobelter Gran Padano 17,50

GETRÜFFELTE KARTOFFEL-KISSEN mit Rosenkohlblätter,
lauwarmer roter Linsensalat, Parmesanschaum 19,90

VEGANE ROTE BETE-MAULTASCHEN
mit Salbei, Walnuss, Harissa Spitzkraut 19,90
als Vorspeise 15,80

FISCH

WOLFSBARSCHFILET auf Chorizo-Rahmlauch,
Birnen-Gel, Piemento de Padron, geräucherte Paprika, Kartoffelwürfel 32,50

FISCHGRILLTELLER
2 Fischfilets und Garnele auf mariniertem Gemüse, Rosmarinkartoffeln 30,50

FLEISCH

RINDERTAFELSPITZ mit Semmelmeerrettich, Wurzelgemüwestreifen, kalt gerührte Preiselbeeren, Salzkartoffeln	20,90
SCHWEINEMEDAILLONS mit Spätzle und Champignons a la creme	17,50
GESCHMORTES HIRSCHGULASCH mit frischen Papardellen und Balsamico-Träubchen	21,90
BARABARIE-ENTENBRUST rosa gebraten mit Schwarzwurzeln, Brezelkrusteln, Bratapfel-Quitten-Chutney	32,60
RUMPSTEAK 250G mit Meerrettich-Senfkruste, Blattspinat und Bratkartoffeln	33,50
GESCHMORTE GÄNSEKEULE mit Knödeln, Apfelrotkohl und glasierten Maronen	33,50

FLAMMKUCHEN

Elsässer Flammkuchen auf dem Holzbrett serviert

TRADITIONELL

mit Zwiebel und Speck

11,90

MEDITERRAN

mit gegrilltem Gemüse, Parmaschinken und Gran Padano

15,40

SPEZIAL

mit Camembert, süß-saurem Kürbis und Rucola

14,90

KITZ

mit geräuchertem Gänseschinken, Sauce Cumberland,
Feldsalat, gehobelter Greyere

15,40

DESSERT

KARTÄUSER KLOSS

mit warmer Apfelweinsauce, Walnusseis

10,50

LEBKUCHEN-CREME BRÛLÉE

mit Mangosorbet

9,50

SCHOKOLADENSOUFFLÉ

mit Vanillekipferl-Parfait und Heidelbeeren

11,50

CAFFE AFFOGATO

mit Vanilleeis

5,20



KITZ

WEINSTUBE

Treibgasse 19 · 63739 Aschaffenburg
Telefon (0 60 21) 2 33 26 · www.weinstube-kitz.de

Montag bis Samstag ab 17 Uhr
Sonntag Ruhetag

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer