

SPEISEN



TAGESWEIN

2024 BUNT. SAND. STEIN.	0,1 l	4,50
Weingut Giegerich, Großwallstadt, Franken	0,2 l	8,70
Weißburgunder, Chardonnay, und Silvaner vereinen sich zu einem charmanten, würzigem Wein		

SUPPEN UND SALATE

KARTOFFELCREME SUPPE	
mit Rote Bete-Chutney an Winteraromen und Schnittlauchöl	8,50
KLEINER FELDSALAT	
an Quittendressing mit Croutons, Kerne und Amaranth	7,20
GROSSER FELDSALAT an Quittendressing,	
mit Kürbis-Tempuraspalten, Lachswürfel in Lebkuchenbutter gebraten	17,90

VORSPEISEN

BRUSCHETTA

mit warmen Tomaten und Mozzarella 8,20

VITELLO TONNATO

dünne Kalbfleischscheiben an Thunfischsauce, Kapernäpfel 16,80

GERÖSTETER BLUMENKOHLSALAT mit Birnendressing,

Tahini, Granatapfelkerne, Spekulatius-Cashew und Kataifi-Garbnele 16,80

VORSPEISENVARIATION „KITZ“

Verschiedenes aus der warmen und kalten Küche

servieren wir ab 2 Personen pro Person 14,50

NUDELN

STROZZAPRETI mit gegrillten Roastbeefstreifen,
Oliven-Chili-Tomatensauce, gehobelter Gran Padano 18,50

MARONEN-GNOCCHI
mit Pulled Gans an Kürbiscreme, Cranberries 22,90

GERÖSTETER BLUMENKOHLSALAT mit Birnendressing,
Tahini, Granatapfelkerne, Spekulatius-Cashew und Kataifi-Garbnele 29,80

VEGAN

ORIENTALISCHES KÜBIS-ROSENKOHLCURRY
mit Dill-Bete, Salzkumquats und Wasabimayo 19,50

FISCH

GEGRILLTES ZANDERFILET auf Spitzkohlsauerkraut,
Trauben, Blutwurst-Maultaschen und Kürbiskerncrunch 33,50

FISCHGRILLTELLER
2 Fischfilets und Garnele auf mariniertem Gemüse, Rosmarinkartoffeln 31,50

FLEISCH

SCHWEINEMEDAILLONS mit Spätzle und Champignons a la creme	18,90
OSSO BUCO mit Wurzelgemüse geschmort, Dauphinkartoffeln, Haselnussgremolata, Flowersprouts	26,80
SPESSART HIRSACHSCHNITZEL mit Rauchspeck und Majoran, Schwarzwurzelpüree und Preiselbeerkroketten	34,90
BARBARIE-ENTENBRUST rosa gebraten, mit Rahm-Steckrüben, Orangensauce Semmelplätzchen	33,90
RUMPSTEAK 250G mit Meerrettich-Senfkruste, Röstzwiebel, Pfeffer-Cognacsauce, Bratkartoffeln	34,90

FLAMMKUCHEN

Elsässer Flammkuchen auf dem Holzbrett serviert

TRADITIONELL

mit Zwiebel und Speck

12,90

MEDITERRAN

mit gegrilltem Gemüse, Parmaschinken und Gran Padano

15,90

SPEZIAL

mit Camembert, Rosenkohl, Erdnüsse und Preiselbeeren

16,20

KITZ

mit süß-saurem Kürbis, Feta, Rosmarin und rote Zwiebel

16,20

DESSERT

GEEISTER KAISERSCHMARREN
mit gebrannten Mandeln und Himbeeren

11,20

APFEL-ZIMTCRUMBLE
mit Vanillesauce und Walnußeis

11,20

KARTÄUSERKLOSS
mit Salzkaramell-Eis und Zwetschgenkompott

11,20

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