

Liebe Gäste, **Herzlich Willkommen**
im Restaurant Zum StorchenNest!

Im **September** ist es wieder Zeit für Miesmuscheln!

Im **Oktober** finden wieder unsere Wildwochen statt!

Am Samstag, 03.10.2026, 18.30 Uhr
Südtiroler Küche!
Menüabend mit klassischen Gerichten und Wein

Am Samstag, 24.10.2026, 18.30 Uhr
Wilde Pfalz!
Menüabend mit Wildgerichten und Wein aus unserer Heimat...

Ab 01. November 2026
Täglich **Gänsebrust & Gänsekeule** und auf Vorbestellung
gerne auch frische ganze Gänse aus Deutschland!

Am Mittwoch, 11.11.2026
Traditionelles Gänsemenü bei Kerzenschein!

Weihnachten & Silvester 2026
Menü, kein a la Carte

Am Samstag, 23.01.2027, 17 Uhr
Weingut Fritz Becker zu Gast im StorchenNest!
Menüabend mit korrespondierenden Weinen
aus einer Lage und zwei Jahrzehnten...

APERITIFEMPFEHLUNG

SHERRY DRY Manzanilla	5 €
Rey Fernando de Castilla	5 cl
MONATSAPERITIF	10 cl
Brombeerlikör mit Riesling Sekt brut	7,50 €
LILLET VIVE 0,0 %	25 cl
Lillet weiß, alkoholfrei mit Eis, Zitrone, Gurke, Schweppes Indian Tonic Water	6 €
BLAUBEER GIN TONIC 0,0 %	24 cl
Tanqueray Gin Alcohol free, Eis, Zitrone, Blaubeersaft, Schweppes Indian Tonic Water (10)	8,50 €

ZUMAPERITIF

DREIERLEI	9 €
Zitronen-Oliven, eingelegter Schafskäse, Salami	

WEINEMPFEHLUNG

WEINGUT MÜNZBERG	
2023 Grauer Burgunder Kalkmergel trocken	0,75 l
Ortswein	32 €
WEINGUT BECKER	
2014 Rotweincuvée Guillaume trocken	0,375 l
Gutswein	15 €

MONATS MENÜ FÜR ZWEI

Salzbutter & Dinkelbrot

Weißes Tomatenmousse
auf buntem Tomatensalat
mit gebratener Garnele

Kerbelsuppe
mit Kartoffel-Steinpilz-Knödel

Brust und Keule vom Stubenküken,
Gemüse, Risotto

Mandelküchlein
Holunderbeeren-Birnen-Kompott
Vanilleeis

65 €

VORSPESSEN

ROTE BETE TATAR 15 €

Ziegenfrischkäsekugel mit gepufftem Amaranth,
Wasabi-Schmand

HAUSGEBEIZTER IKARIMILACHS 15 €

Joghurt, Kräuteröl, kleiner Blattsalat

GEBRATENER LAMMRÜCKEN 18 €

grüne Bohnen, Bohnenkerne, Kirschtomaten,
Brombeeren, rote Zwiebeln

SUPPENTELLER

KLARE RINDERKRAFTBRÜHE 9 €

Kräuterflädle, Maultaschen, Griesklößchen

TOMATENCREMESUPPE 10 €

Mozzarella im Knuspermantel

KÜRBISCREMESUPPE 8 €

Öl, Kerne

OHNE FLEISCH

ZUCCHINISCHNITZEL MIT BERGKÄSEFÜLLUNG	23 €
--	------

Kartoffelpüree, Erbsen, Majoran-Butter, Zitrone

PASTA & SOMMERTRÜFFEL	26 €
----------------------------------	------

confiertes Eigelb

FISCHGERICHT

IKARIMI-LACHSFILET	31 €
---------------------------	------

Teriyaki-Ingwer-Senf-Glasur, Basmatireis,
Chili-Gurken-Salat

ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN	29 €
--	------

Staudensellerie, Tomaten, Pfifferlinge,
Kartoffelpüree, Riesling-Sauce

FRISCHE MIESMUSCHELN & FRITTEN	21 €
---	------

Wurzelgemüse, Knoblauch, Weißwein, Pommes frites
oder

Crème fraîche, Blauschimmelkäse

oder

Tomatensauce, Kräuter der Provence

KURZGEBRATEN

IBERICO-SCHWEINEFILET	29 €
------------------------------	------

Limetten-Nuss-Kruste, Selleriepüree,
karamellisierter Apfel, Portweinsauce

RUMPSTEAK	32 €
------------------	------

frische Pfifferlinge a la crème, Petersilie
hausgemachte Dinkel-Knöpfe

LAMMRÜCKEN	34 €
-------------------	------

Rosmarinjus, Birne, zweierlei Bohnengemüse,
Bratkartoffeln, Bacon

WILDESACHE

WIENER SCHNITZEL VON DER REHKEULE	32 €
--	------

Preiselbeeren, Bratkartoffeln, Kopfsalat

FRANZÖSISCHE KÄSE

„LES FRÈRES BERNARD“	16 €
-----------------------------	------

Camembert du Boulonnais, Sable de Wissant,
Pavé de Calais, Mimolette de la Côte d'Opal
Walnüsse, Trauben, Feigensenf, Brot

SÜSSE VERSUCHUNG

EIS je 2 €

Vanille, Schokolade, Walnuss, Pistazie, Karamell

SORBET je 2,50 €

Zitrone, Mango, Erdbeere, Rose-Pfirsich

EINE KUGEL BITTERSCHOKOLADENEIS 5 €

Pistazien-Rosa Pfeffer-Mantel, Rum-Schokoladensoße

QUARKMOUSSE 6 €

Hagebuttensauce, Weingelee

VANILLEEIS MIT KÜRBISKERNKROKANT 7 €

Kürbiskernöl

HAUSGEMACHTES EISPARFAIT 10 €

beschwipstes Birnenkompott

BLAUBEER-SCHAUM-PFANNKUCHEN 12 €

Schokoladeneis

ESPRESSO GOURMAND 12 €

Espresso, drei Desserts im kleinen Weck-Glas