

Wie vor 500 Jahren der Wirt seine Gäste begrüßte:

*Nim Brodt unnd Saltz
zu Händ
so hat guth Essen
nit eyn end.*

*Unt nim gueten muets
dis essen ein
so wird fol lobs
dein reden sein.*

Zu einem Humpen Met gab es Steinbrot-Fladen
mit Griebenschmalz und Salz.
Mit diesem Brauch eröffnete man das Essen.

Die Kellermaisterey

Mulsum 0,1 l 4,00

Ein Getränk aus Wein, Honig und Gewürzen aus dem römischen Kochbuch des Apicius, der im 1. Jahrhundert nach Chr. lebte. Mulsum war bei den Griechen und Römern ein sehr beliebtes Getränk und wurde meistens vor dem Essen oder zur Vorspeise gereicht. Er galt als appetitanregend, verdauungsfördernd und lebensverlängernd. Mit Sekt aufgegossen.

Wine

Schon 3500 v. Chr. berauschten sich die Ägypter an diesem Getränk. Von den Römern nach Deutschland gebracht, entwickelte sich hier unter Einfluss der Kirche ein intensiver Anbau.

Es wurden vor allem leichte Weißweine getrunken, wobei man den Geschmack nicht an unseren heutigen Weinen messen darf. Aus diesem Grund versetzte man die Weine oft mit Gewürzen.

Götterwein 0,1 l 3,20

roter Wein, angesetzt mit Äpfeln,
Zitronen und Gewürzen
Francois Pierre de la Varenne
1651 Küchenchef des französischen
Marschalls Marquis d'Uxelles

Met 0,1 l 2,70

-Methewein- Der Honigwein war schon zur sagenumwobenen Zeit der Germanen bekannt.

Ebenso wurden zur Weinherstellung Obst und Beeren je nach Jahreszeit genommen, weil der Wein nicht lange gelagert werden konnte.

Kirschwein 0,1 l 2,70

Limonade 0,25 l 2,70

Limonade aus Limonen und Orangen
ohne Kohlensäure

Aus dem Le cuisinier francais

Verfasser: Francois Pierre de la Varenne

Pihr

Bier war schon im frühen Mittelalter in Deutschland das Volksgetränk Nummer 1. Das älteste Braurecht in Deutschland, wurde im Jahr 1143 dem bei Freising gelegenen Kloster Weißenstephan verliehen. Es war ein dunkles, niedrig vergorenes Weizenbier ohne Hopfen. 1487 nahm der Vater von Herzog Wilhelm den Brauereien den Eid ab, zum Bierbrauen nur Gerste, Hopfen und Wasser zu verwenden. Man nimmt an, dass dieses Bier unserem heutigen Bockbier bzw. Starkbier im Geschmack ähnlich war.

Erdinger Pikantus

Weizenbock 0,5 l 4,20

Dinkelkaffee 1,90

Dinkelkaffee ist besonders magen- und darmfreundlich (ohne Koffein), nach Hildegard von Bingen, die 1098 in Bermersheim bei Alzey geboren wurde und bis 1179 lebte. Sie beschrieb als Erste die Heilkräfte der Lebensmittel

Vonn Guoter Spice

Vonn Guot Furmous

Salat mit Dinkelkörnern und Gelberüben 5,90

Frische Blattsalate mit Rote-Beete, Dinkelkörnern und Karotten
nach Hildegard von Bingen

Wintersalat 6,90

Frischer Feldsalat mit Honig, Ei und Berberitzen
Frei nach dem römischen Kochbuch
des Apicius, der im 1. Jahrhundert nach Chr. lebte

Fenchel - Orangen - Mandelsalat 5,90

Frei nach Hildegard von Bingen, die 1098 in Bermersheim
bei Alzey geboren wurde und bis 1179 lebte.
Sie beschrieb als Erste die Heilkräfte der Lebensmittel.

Vonn Allerlay gemuos

Kohlrabi mit Walnüssen und Dinkelrisotto

**Kohlrüben mit Walnüssen
und Dinkelrisotto** 13,90

nach Hildegard von Bingen (vegetarisch)

Allerlay Speiß vonn Fleysch

Rinderzunge in Rosensauce

16,90

Frei nach dem römischen

Koch Apicius, der im I. Jahrhundert nach Chr. lebte

ain Kartoffelgericht

Pellkartoffeln; Die Mitteleuropäer sträubten sich, Kartoffeln zu essen. Die Kartoffel als Kulturpflanze musste von Friedrich II. mit Königsmacht den Brandenburgern als Nahrungsmittel verordnet werden.

Mit dem berühmten Kartoffelbefehl vom 24. März 1756 zwang der „Alte Fritz“ die störrischen Untertanen zum Anbau der Knollenfrucht und ließ dies von seinen Dragonern strengstens kontrollieren.

Vonn Zam Vöglin

Hühnerragout mit Mandelsauce

Blamensir

14,90

aus dem Bouch von guoter spise, um 1345, No.76

Dinkelrisotto mit Petersilie

nach Hildegard von Bingen

Geflügelleber auf eine besondere Art mit Honig und Anis

Leber vonn Zam Vöglin

15,90

ein Gericht aus der Küche des Mittelalters

nach einem unbekanntem Meisterkoch

mite krum krapffen

Krumme Krapfen aus der Handschrift

von Maister Hannsen, des von Wirtenberg Koch 1460

Vonn Allerlay Vischen

Lachs im Kräutersud

Salmen mite Würtzkräuter 19,90

aus dem Kochbuch der Augsburgerin Philippine Welser 1545

darzu ain Kartoffelgericht

Fischklößchen in gelber Würzsauce mit Dinkelrisotto

Krepfelin von Visch in gele salse 15,90

von Philippine Welser 1545

Dinkelrisotto mit Petersilie

nach Hildegard von Bingen

Vonn Zuckerwerck

Nusspudding mit Kirschspeise

Ain gout Nußmuos 6,90

darzu Wissel Spise

aus dem Kochbuch

„Daz buoch von guoter spise“, um 1345

Regeln der Tischzucht

I

*las dir ain Tuchen umknoten
von ain Weipsperson,
Frawe oder Magde*

II

*nim daz Meser in ain Hand
und in di ander Hand
nim vom Brodt*

III

*las guet und vil Essen vortragen
und iß*

IV

*las ein klein Stuk vom Essen am Bredt
armen zu geben*

V

*wan dir schmecket, las hören
ein rulpsen und forzen*