

Zu Beginn...

Spessart-Teller

Geräuchertes Forellenfilet aus dem Kahlgrund mit frischem Meerrettich, geräucherter Hirschschinken, dazu halbe Rotwein-Birne mit Preiselbeeren und geröstetes Bauernbrot

17,00 €

Feldsalat in Rotwein-Preiselbeer-Dressing (1,4)

mit gerösteten Kernen, Croutons und Apfel- und Birnenspalten

klein 8,20 €

groß 13,80 €

Baby-Romanasalat

mit Cocktail-Dressing (1,4), geröstetem Sesam und Orangenscheibe, dazu Tranchen von der Barbarie-Entenbrust

17,00 €

Weinberg-Schnecken

gratiniert mit Kräuterbutter,

dazu Cocktail von Eisberg-Salat in Zitronen-Vinaigrette (1,4)

und Baguette

13,80 €



Löffeliges...

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Markklößchen

7,50 €

Fränkische Zwiebelsuppe

mit Brot und Käse überbacken

8,00 €

Edelpilz-Cappuccino

mit Käsestange und Sahnehaube

7,90 €

Klassisches - immer wieder gut

Spessart-Räuberpfanne

Medaillons von Rind, Schwein und Pute vom Grill, mit Pilzrahm und Bratkartoffeln (1,8), in der Zinnpfanne serviert
23,80 €

Hirschgulasch in Wacholderjus

mit Edelpilzrahm, dazu hausgemachte, in Butter geröstete Semmelkloß-Scheiben und ein kleiner bunter Salat in Preisbeer-Rotwein-Dressing (1,4)
26,00 €

Gekochtes Rindfleisch

mit Meerrettichsauce und Bouillionkartoffeln
21,00 €



Rinderroulade „bürgerlich“

*mit Wirsinggemüse
mit Kartoffelpüree*
22,00 €



Frisch vom Grill

*klassisch mit Grilltomate und Kräuterbutter,
Speckbohnen (1,8) und Bratkartoffeln (1,8)*

Putensteak 22,00 €
Argentinisches Rumpsteak 29,00 €

XXL Steak (ca. 300g)
jeweils Zuschlag 11,00 €

Fish for fun...

Saiblingfilet aus dem Kahlgrund

mit in Zitronenbutter geschwenkten Waldpilzen

oder mit Mandelbutter

*serviert mit frischem Rucola mit Honig-Balsamico (1,4)
und Salzkartoffeln*
25,00 €

Paniertes Zanderfilet

mit Kartoffelsalat und Remouladensauce
23,00 €

Bayern....des semma mia

1 Paar Weißwürste
mit Brezel und süßen Senf
10,00 €

Obatzda
mit Brezel und Radischen
13,50 €

Rinderhacksteak
mit Zwiebel-Biersauce, dazu Kartoffelpüree und Mix Pickels
16,50 €

Schweinerückensteak
mit süßem Senf überbacken, dazu Starkbiersauce, Bratkartoffeln und Speckbohnen
21,00 €

1/2 Bauernrente
mit hausgemachten Apfelerkohl und Kartoffelklöße
22,00 €

1 Paar Spessart-Wildbratwürste
mit Sauerkraut und Bauernbrot
14,00 €

Wildschweinschnitzel in Haselnüssen paniert,
dazu Kartoffelstampf mit Speck und Zwiebeln,
Ruccola-Radicchiosalat angemacht mit Rotweinvinaigrette (1,4)
19,00 €



Vegetarisches...

Hausgemachte Semmelklöße
mit Pilzrahm, konfierten Kirschtomaten, Käsestreifen
und kleinem Salat (1,4)
16,80 €

Spinat-Schafskäse-Strudel
mit Creme Fraiche und Salsa, dazu ein blunder Salat (1,4)
18,00 €



Süsse Verführung...

Sorbet nach Wahl
3 Kugeln 7,50 €
im Sektbad + 2,00 € oder
mit Schokoladensauce + 1,00 €



Schokoladen-Souffle
mit Mango-Maracuja-Ragout, Erdbeer-Eis
und Schlagsahne
13,50 €

Kaiserschmarrn mit marinierten Kirschen
dazu Vanilleeis
11,40 €

Affogato
Kugel Vanilleeis übergossen mit einem frisch gebrühten Espresso
7,20 €
- auf Wunsch mit Eierlikör oder Baileys 9,50 €

Feurig & heiss - am Tisch zubereitet!

Flambierte Crepes ab 2 Personen
mit Rumpfblaumen
und Walnusseis
14,80 € p. P.

Crepes Suzette ab 2 Personen
nach klassischem Rezept am Tisch flambiert,
mit Orangenbutter, Orangenfilets
und Bourbon Vanilleeis
14,50 € p. P.

- (1) mit Konservierungsstoff
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Süßungsmittel Saccharin
- (8) mit Phosphat
- (9) geschwefelt
- (12) mit Geschmacksverstärker

Sind Sie Lebensmittelallergiker?
Bitte wenden Sie sich hierzu an unser
Servicepersonal.
Eine Allergen-Info liegt in schriftlicher
Form für Sie bereit!
Trotz sorgsamer Recherche übernehmen wir keine Haftung!

*Bei unseren angebotenen Speisen können wir gerne auf wenige, vereinzelte
Änderungen und Unverträglichkeiten bei Voranmeldung eingehen.*

*Auf lebensbedrohliche Allergien oder besondere
Ernährungskonzepte können wir beim besten Willen
nicht eingehen und die Verantwortung übernehmen!
Danke für Ihr Verständnis!*