Vorspeisen

Balkankäse aus dem Ofen



mit Knoblauch, Oliven, Gomaten, Kräutern und Zwiebeln, dazu Knoblauchbrot 9,80€

Gratinierter Ziegenkäse



auf Gomatenragout, mit Weißbrot 10.80 €

(Darktsalate der Saison



im Kräuterdressing 6.30 €

Suppen

Fränkische Festtagssuppe

mit Pfannkuchenstreifen, Grieß- und Leberklößchen, Gemüsestreifen und frischen Kräutern 6.50 €

Maronencremesuppe



mit feinem Grüffelschaum & Croutons 7.20€

Frische Pfifferlinge



in Kräuterrahmsauce mit hausgemachten Semmelknödeln 19,80 €

Gebratenes Zanderfilet

dazu frische Pfifferlinge und Kartoffeln 27.80 €

Nähnchenbrust mit frischen Pfifferlingen

dazu zweierlei Nudeln in Knoblauchöl 26,80 €

Frische Pfifferlinge mit Rumpsteak vom Angus Rind

dazu Kroketten

33,80 €

Wild & Wein Wochen

Unser Wild beziehen wir vom Jäger Faust aus seinem Jagdgebiet rund um (Dömlingen und im Nochspessart.

Wildmenü

Maronencremesuppe

mit feinem Grüffelschaum & Croutons Einzelpreis 7,20 €

Spessarter Rehrückensteak

rosa gebraten mit Preiselbeeren, Kürbiskernröstis und Rotkraut €inzelpreis 30,80 €

Nausgemachter Apfelstrudel

auf Vanillesauce, mit Sahne Einzelpreis 8,00 €

(Denüpreis 42,00 €

Wildgerichte

Thirschgulasch

mit hausgemachten Semmelknödeln 18,80 €

<u>Ņirschbraten</u>

mit Knödeln, Rotkraut und Preiselbeerbirne 25,80 €

Aus Flüssen und Meeren

Karpfen*

der Länge nach halbiert serviert mit Salzkartoffeln, Sahnemeerrettich, Remoulade und frischen (Darktsalaten 29.80 €

Forelle* gebraten

Serviert mit Salzkartoffeln, Sahnemeerrettich, Remoulade und frischen (Darktsalaten 24.80 €

Zanderfilet gebraten

auf feiner Kräutersauce dazu Basmati Reis und Gemüse 23.80 €

Friesenteller

Gebratenes Zanderfilet mit Shrimps und frischen Salaten der Saison im Kräuterdressing, dazu Knoblauchbrot 23,80 €

*Diese Fische werden frisch für Sie zubereitet. Direkt aus unserem Fisch-Bassin auf Ihren Geller. Geliefert werden die Forellen aus der Züchterei Burkard aus Seligenstadt

Von Wiesen und Wäldern

Fränkisches Schnitzel

Schweineschnitzel in knuspriger Senf - (Deerrettich - Panade, dazu Bratkartoffeln 17.80 €

Knusprig gebratenes Schäufele

mit zwei Knödeln und frische Salate der Saison 19.80 €

Rumpsteak vom Angus Rind

mit gedünsteten Zwiebeln und geriebenem (Deerrettich, dazu Bratkartoffeln 28,80 €

Gebratene Lammbüfte

an Speckbohnen und Kürbiskernröstis 21.80 €

Zart geschmorte Ochsenbacken

dazu Salzkartoffeln und Gemüse 22,80 €

Köhlers Waldmahlzeit

Schweinerückensteak mit Pommes frites, dazu frische Champignons 17,80 €

Aus regionalen Gärten



in Kräuterrahmsauce mit hausgemachten Semmelknödeln 19,80 €

Zweierlei Gagliatelle in Gurrysauce 🥨



mit frischem Blattspinat und Datteltomaten 16.80 €

Vegetarische Bowl



mit Currybulgur, Rote Beete, (Dango, Avocado, Wildkräutersalat und Falafel 17.80 €

Fitnessteller

Frische (Darktsalate im Kräuterdressing mit gebratenen Nähnchenbruststreifen und Knoblauchbrot 17.80 €



Frische (Darktsalate im Kräuterdressing mit gebackenem Feta, Peperoni und Knoblauchbrot 15.80 €

Saisonal und Regional

(Dit Stolz servieren wir Ihnen während der Gartensaison Salate, Gemüse (wie beispielsweise Gomaten, Zucchini, Gurken, Kürbisse & 万imbeeren), Blumen und Blüten aus den hoteleigenen Gärten.

(Dit viel Leidenschaft werden diese von Chefin und Chef seit Jahren gehegt und gepflegt.

Ebenso ist es uns ein Anliegen Ihnen die Spezialitäten der Region näher zu bringen.

Daher beziehen wir während der Spargelzeit unseren Spargel vom Biohof Kapraun in Großostheim.

Das Wild beziehen wir bei unserem Jäger des Vertrauens, Wolfgang Faust aus (Dömlingen.

Die Fische in unserem Bassin kommen aus der Fischzucht Burkard in Seligenstadt.

Unsere Weine sind regional und kommen aus Bürgstadt, Großheubach, Großostheim und Klingenberg.

Das heimische Bier beziehen wir von der Brauerei Faust aus (Diltenberg und der Brauerei Eder und Neylands mit ihrem "Schlappe Seppel" aus Großostheim.





Unsere Biere vom Fass

Premium Pilsener

von Faust in Wiltenberg

0,30 ltr. 3,70 €

0,50 ltr. 4,60 €

Bavaria hefeweizen hell

von Eder & Neylands in Großostheim

0,30 ltr. 3,70 €

0,50 ltr. 4,60 €

Schlappe Seppel Landbier naturtrüb

von Eder & Neylands in Großostheim

0,30 ltr. 3,70 €

0,50 ltr. 4,60 €

Bavaria ħefeweizen alkoholfrei

von Eder & Teylands in Großostheim

0,30 ltr. 3,70 €

0,50 ltr. 4,60 €

Flaschenbiere



Winkler Bräu Kupfer alkoholfrei

von Winkler Bräu in Lengenfeld 0.50 ltr. 4.60 €

Schlappe Seppel Pils alkoholfrei

von Eder & Neylands in Großostheim

0,33 ltr. 3,70 €

Alkoholfreie Getränke



Fanta/Sprite/Spezi

0,20 ltr. 2,50 € 0,40 ltr. 4.00 €

Cola/Cola light

0,30 ltr. 3,00 € 0.40 ltr. 4.00 €

Apfelsaft/Apfelsaftschorle

0,20 ltr. 2,50 € 0,40 ltr. 4,00 €

Johannisbeeren-/Orangen-/Multivitaminsaftschorle

0,20 ltr. 2,50 € 0,40 ltr. 4,00 €

Schweppes Bitter Lemon

0,20 ltr. 2,80 €

Wasser

Spessartwald classic/medium/naturelle

0,25 ltr. 2,50 € 0.75 ltr. 5.30 €

Apfelwein pur/süß/sauer

0,25 ltr. 2,50 € 0.50 ltr. 5,00 €

Weißweine

2023er Bacchus

Großheubacher Bischofsberg halbtrocken Weinhaus Schmitt

> 0.1 L 2.90 €

0,2 l 5,50 €

2023er Müller - Thurgau

Großostheimer Teiligenthal trocken Weingut Kapraun

0.1 l 3.40 €

0,21 6,20€

2023er Silvaner (BIO)



Bürgstädter Centgrafenberg trocken Weingut Hench

0.1 l 3.50 €

0.21 6.80 €

2022er Riesling 🐵 📨



Bürgstädter Centgrafenberg trocken Weingut Hench

0.1 l 3.90 €

0.2 l 7,60 €

Rosé

2022er Rosé Cuveé 🐵 🌌



Bürgstädter Centgrafenberg trocken Weingut Tench

0.1 l 3.90 €

0,2 l 7,80 €

Rotweine

2021er Portugieser

Klingenberger Schloßberg halbtrocken Weingut Dieter Zöller

> 0.1 L 3.50 €

0,2 l 7,20 €

2020er Spätburgunder (BIO)



Bürgstädter Centgrafenberg trocken Weingut Tench

0.1 l 3.90 €

0.2 l 7.20 €

2022er Schwarzriesling

Klingenberger Schloßberg trocken Weingut Dieter Zöller

0.11 3.80 €

0.2 l 7.80 €

Flaschenweine

2022er Riesling BIO

trocken Weingut Tench 0.75 l 24.80 €

2022er Rosé Cuveé

trocken Weingut Dench 0.75 l 25.30 €

2022er Schwarzriesling

trocken Weingut Dieter Zöller 0.75 l 25.30 €

2022er Cuveé 32 rot

trocken Weingut Tench 0.75 l 24.80 €