Unsere Aperitifempfehlungen

Blurina

(Blaubeersirup, Sekt, Minze, Soda, Beeren & Eis)
auch alkoholfrei möglich
7,50 €

Carlottini

(Himbeersirup, Weizenbier, Sekt und Zitrone)
auch alkoholfrei möglich
7,50 €

Hugo

(Holunderblütensirup, Sekt, Minze, Soda, Limetten & Eis)
auch alkoholfrei möglich
7,50 €

Aperol Spritz

(Aperol, Sekt, Soda, Orangen & Eis)
7,50 €

Martini Bianco

auf Eis und Zitrone 5 cl 5,20 €

Tio Pepe - Sherry trocken / Sherry medium dry

5 cl 4,50 €

Campari Soda / Campari Orange

5 cl 6,20 €

Vorspeisen

Balkankäse aus dem Ofen

mit Knoblauch, Oliven, Tomaten,
Kräutern und Zwiebeln, dazu Knoblauchbrot 9,80

Carpaccio von der Roten Beete

im Zitronen-Sesam-Dressing
mit Feta und Honig 9,80

Marktsalate der Saison

im Kräuterdressing 6,30

Suppen

Fränkische Festtagssuppe

mit Pfannkuchenstreifen, Grieß- und Leberklößchen,
Gemüsestreifen und frischen Kräutern 6,50

Zwiebelsuppe „französischer Art"

mit Käse überbacken 7,50

Aus Flüssen und Meeren

Karpfen*

(der Länge nach halbiert)
serviert mit Salzkartoffeln, Sahnemeerrettich, Remoulade
und frischen Marktsalaten der Saison 29,80

Forelle* gebraten

serviert mit Salzkartoffeln, Sahnemeerrettich, Remoulade
und frischen Marktsalaten der Saison 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 Teller.
Geliefert werden die Forellen von unserem Züchter Burkard aus Seligenstadt

Von Wiesen und Wäldern

Fränkisches Schnitzel

Schweineschnitzel in knuspriger Senf - Meerrettich - Panade,
dazu Bratkartoffeln 18,80

Knusprig gebratenes Schäufele

mit zwei Knödeln, feiner dunkler Jus
und frischen Salaten der Saison 20,80

Rumpsteak vom Angus Rind

mit gedünsteten Zwiebeln und geriebenem Meerrettich,
dazu Pommes frites 29,80

Tafelspitz vom Rind

in feiner Meerrettichsauce und geriebenem Meerrettich,
mit Salzkartoffeln und frischen Salaten der Saison 24,80

Fränkischer Sauerbraten (vom Rind)

mit Knödeln und saftigem Rotkraut 22,80

Geschmorte Ochsenbacke

serviert in Scheiben in feiner Jus,
dazu Rosenkohl und selbstgemachte Semmelknödel 22,80

Aus regionalen Gärten

Vegetarisches Gerösti

Gebratene Knödeln, frische Steinpilze, Frühlingszwiebeln 19,80

Vegetarische Bowl

mit Currybulgur, Rote Beete, Mango, Avocado,
Wildkräutersalat und Falafel 17,80

Hähnchenbrust unter der Kürbiskruste

mit knackigem Feldsalat im Walnussdressing,
dazu zweierlei Nudeln in Salbeijus 22,80

Fitnessteller

Frische Marktsalate im Kräuterdressing
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
und Knoblauchbrot 19,80

Hirtenteller

Frische Marktsalate im Kräuterdressing
mit gebackenem Feta, Peperoni
und Knoblauchbrot 17,80

Saisonal und Regional

Mit Stolz servieren wir Ihnen während der Gartensaison Salate, Gemüse (wie beispielsweise Tomaten, Zucchini, Gurken, Kürbisse & Himbeeren), Blumen und Blüten aus den hoteleigenen Gärten.

Mit 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 Mömlingen.

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 Miltenberg und der Brauerei Eder und Heylands mit ihrem „Schlappe Seppel" aus Großostheim.



Unsere Biere vom Fass

Premium Pilsener

von Faust in Miltenberg

0,30 ltr. 3,80

0,50 ltr. 4,90

Bavaria Hefeweizen hell

von Eder & Heylands in Großostheim

0,30 ltr. 3,80

0,50 ltr. 4,90

Schlappe Seppel Landbier naturtrüb

von Eder & Heylands in Großostheim

0,30 ltr. 3,80

0,50 ltr. 4,90

Bavaria Hefeweizen alkoholfrei

von Eder & Heylands in Großostheim

0,30 ltr. 3,80

0,50 ltr. 4,90

Flaschenbiere

Winkler Bräu Kupfer alkoholfrei

von Winkler Bräu in Lengenfeld

0,50 ltr. 4,90

Schlappe Seppel Pils alkoholfrei

von Eder & Heylands in Großostheim

0,33 ltr. 3,80

Alkoholfreie Getränke

Fanta / Sprite / Spezi

0,20 ltr.	2,80
0,40 ltr.	4,40

Cola / Cola light

0,20 ltr.	2,80
0,40 ltr.	4,40

Apfelsaftschorle

0,20 ltr.	2,80
0,40 ltr.	4,40

Johannisbeeren- / Orangen- / Multivitaminsaftschorle

0,20 ltr.	2,80
0,40 ltr.	4,40

Schweppes Bitter Lemon

0,20 ltr.	3,20

Wasser

Spessartwald classic / medium / naturelle

0,25 ltr.	2,80
0,75 ltr.	6,80

Apfelwein pur / süß / sauer

0,25 ltr.	2,80
0,50 ltr.	5,10

Weißweine

2024er Bacchus

Großheubacher Bischofsberg
halbtrocken Weinhaus Schmitt
0,1 l 2,90
0,2 l 5,50

2024er Müller - Thurgau

Großostheimer Heiligenthal
trocken Weingut Kapraun
0,1 l 3,40
0,2 l 6,20

2024er Silvaner

Bürgstädter Centgrafenberg
trocken Weingut Hench
0,1 l 3,50
0,2 l 6,80

2023er Riesling

Bürgstädter Centgrafenberg
trocken Weingut Hench
0,1 l 3,90
0,2 l 7,60

Rosé

2023er Rosé Cuveé

Bürgstädter Centgrafenberg
trocken Weingut Hench
0,1 l 3,90
0,2 l 7,80

Rotweine

2024er Portugieser

Klingenberger Schloßberg
halbtrocken Weingut Dieter Zöller
0,1 l 3,50
0,2 l 7,20

2024er Spätburgunder

Bürgstädter Centgrafenberg
trocken Weingut Hench
0,1 l 3,90
0,2 l 7,20

2025er Schwarzriesling

Klingenberger Schloßberg
trocken Weingut Dieter Zöller
0,1 l 3,80
0,2 l 7,80

Flaschenweine

2023er Riesling

trocken-fruchtig Weingut Hench 0,75 l 24,80

2024er Silvaner

trocken-fein Weingut Hench 0,75 l 24,80

2023er Rosé Cuveé

trocken-fruchtig Weingut Hench 0,75 l 25,30

2025er Schwarzriesling

trocken-lieblich Weingut Dieter Zöller 0,75 l 25,30

2021er Spätburgunder „Bürgstadt"

trocken-fein Weingut Hench 0,75 l 26,80

2024er Regent

trocken-kräftig Weingut Hench 0,75 l 28,80