

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 €

Gio 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 €

Spargelsalat mit Räucherlachscheiben

dazu Weißbrot
12,80 €

Marktsalate der Saison



im Kräuterdressing
6,30 €

Suppen

Fränkische Festtagssuppe

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

Spargelcremesuppe



mit Kräutern
7,20 €

Aus Flüssen und Meeren

Matjesfilets nach „Hausfrauen Art“

mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln,
dazu Salzkartoffeln

15,80 €

Forelle* gebraten

Serviert mit Salzkartoffeln, Sahnemeerrettich, Remoulade
und frischen Marktsalaten

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 aus der Züchterei Burkard aus Seligenstadt

Von Wiesen und Wäldern

Fränkisches Schnitzel

Schweineschnitzel in knuspriger Senf - Meerrettich - Panade,
dazu Bratkartoffeln
und frische Salate der Saison

17,80 €

Knusprig gebratenes Schäuferle

mit zwei Knödeln
und frische Salate der Saison

18,80 €

Grill - Teller

Schweinerückensteak, Hähnchenbrust, Grillwürstl und Hacksteak
mit Äivar und Kräuterbutter,
dazu Pommes frites

22,80 €

Hähnchenbrust „Goskana“

in pikanter Tomatensauce mit Oliven und Kapern,
dazu zweierlei Nudeln

20,80 €

Rumpsteak vom Angus Rind

mit gedünsteten Zwiebeln und geriebenem Meerrettich,
dazu Bratkartoffeln und frische Salate der Saison

28,80 €

Gebratene Lammhüfte

an Speckbohnen und Kürbiskernröstis

21,80 €

Tafelspitz vom Rind

in feiner Meerrettichsauce,

dazu Salzkartoffeln

und Salate der Saison

22,80 €

Zart geschmorte Ochsenbacken

dazu Salzkartoffeln

und Gemüse

22,80 €

Köblers Waldmahlzeit

Schweinerückensteak

mit Pommes frites

dazu frische Champignons

17,80 €

Obernburger

Schweineschnitzel paniert

auf geröstetem Brot,

belegt mit zwei Spiegeleiern

15,80 €

Aus regionalen Gärten

Frische Pfifferlinge



in Kräuterrahmsauce mit hausgemachten Semmelknödeln

19,80 €

Zweierlei Tagliatelle in Currysauce



mit frischem Blattspinat
und Datteltomaten

16,80 €

Vegetarische Bowl



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

17,80 €

Fitnesssteller

Frische Darktsalate im Kräuterdressing
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
und Knoblauchbrot

17,80 €

Hirtenteller



Frische Darktsalate im Kräuterdressing
mit gebackenem Feta, Peperoni
und Knoblauchbrot

15,80 €

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. 3,70 €

0,50 ltr. 4,60 €

Bavaria Hefeweizen hell

von Eder & Heylands in Großostheim

0,30 ltr. 3,70 €

0,50 ltr. 4,60 €

Schlappe Seppel Landbier naturtrüb

von Eder & Heylands in Großostheim

0,30 ltr. 3,70 €

0,50 ltr. 4,60 €

Bavaria Hefeweizen alkoholfrei

von Eder & Heylands in Großostheim

0,30 ltr. 3,70 €

0,50 ltr. 4,60 €

Flaschenbiere

Winkler Bräu
Lengsfeld seit 1828



Winkler Bräu Kupfer alkoholfrei

von Winkler Bräu in Lengsfeld

0,50 ltr. 4,60 €

Schlappe Seppel Pils alkoholfrei

von Eder & Heylands 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 Heiligenthal
trocken Weingut Kapraun

0,1 l 3,40 €

0,2 l 6,20 €

2023er Silvaner

Bürgstädter Centgrafenberg
trocken Weingut Hench

0,1 l 3,50 €

0,2 l 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 Hench

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



Bürgstädter Centgrafenberg
trocken Weingut Hench

0,1 l 3,90 €

0,2 l 7,20 €

2022er Schwarzriesling

Klingenberger Schloßberg
trocken Weingut Dieter Zöller

0,1 l 3,80 €

0,2 l 7,80 €

Flaschenweine

2022er Riesling



trocken Weingut Hench

0,75 l 24,80 €

2022er Rosé Cuveé

trocken Weingut Hench

0,75 l 25,30 €

2022er Schwarzriesling

trocken Weingut Dieter Zöller

0,75 l 25,30 €

2022er Cuveé 32 rot

trocken Weingut Hench

0,75 l 24,80 €