

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

(Holunderblüten sirup, 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 €

Gratinierter Ziegenkäse

auf Tomatenragout, mit Weißbrot

10,80 €

Marktsalate der Saison

im Kräuterdressing

6,30 €

Suppen

Fränkische Festtagssuppe

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

6,50 €

Maronencremesuppe

mit feinem Trüffelschaum & Croutons

7,20 €

Aus Flüssen und Meeren

Karpfen*

der Länge nach halbiert
serviert mit Salzkartoffeln, Sahnemeerrettich, Remoulade
und frischen Marktsalaten

29,80 €

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

17,80 €

Knusprig gebratenes Schäufele

mit zwei Knödeln
und frische Salate der Saison

19,80 €

Rumpsteak vom Angus Rind

mit gedünsteten Zwiebeln und geriebenem Meerrettich,
dazu Bratkartoffeln

28,80 €

Gebratene Lammhüfte

an Speckbohnen und Kürbiskernröstis

21,80 €

Fränkischer Sauerbraten (vom Rind)

mit Knödeln und Rotkraut

22,80 €

Köhlers Waldmahlzeit

Schweinerückensteak
mit Pommes frites, dazu frische Champignons

17,80 €

Aus regionalen Gärten

Hausgemachter Kürbisstrudel



mit frischen Marktsalaten der Saison, dazu Kräuterdip

17,80 €

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 Marktsalate im Kräuterdressing
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
und Knoblauchbrot

17,80 €

Hirtenteller



Frische Marktsalate im Kräuterdressing
mit gebackenem Feta, Peperoni
und Knoblauchbrot

15,80 €

Saison 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 

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
halb trocken 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



Bürgstädtler Centgrafenberg
trocken Weingut Hench

0,1 l 3,50 €

0,2 l 6,80 €

2023er Riesling



Bürgstädtler Centgrafenberg
trocken Weingut Hench

0,1 l 3,90 €

0,2 l 7,60 €

Rosé

2022er Rosé Cuvée



Bürgstädtler Centgrafenberg
trocken Weingut Hench

0,1 l 3,90 €

0,2 l 7,80 €

Rotweine

2024er Portugieser

Klingenberger Schloßberg
halb trocken Weingut Dieter Zöller

0,1 l 3,50 €

0,2 l 7,20 €

2024er Spätburgunder

Bürgstädtter 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 €