

# 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 €

## Gratinierter Ziegenkäse

auf Tomatenragout, mit Weißbrot

10,80 €

## Marktsalate der Saison

im Kräuterdressing

6,30 €

# Suppen

## Fränkische Festtagssuppe

mit Pfannkuchenstreifen, Grieß- und Leberklößchen,  
Gemüwestreifen 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 Züchtereier Burkard aus Seligenstadt

# Von Wiesen und Wäldern

## Fränkisches Schnitzel

Schweineschnitzel in knuspriger Senf - Meerrettich - Panade,  
dazu Bratkartoffeln

17,80 €

## Knusprig gebratenes Schäufole

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 €

## Zart geschmorte Ochsenbacken

dazu Salzkartoffeln und Gemüse

22,80 €

## Köblers 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 €

# 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**  
Lengsfeld seit 1828



## Winkler Bräu Kupfer alkoholfrei

von Winkler Bräu in Lengsfeld

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

## Äpfelsaftschorle

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

## Äpfelwein 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

### 2022er 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 €

## 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 €