

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

8,80 €

Avocado Mango Salat

mit Ruccola und Grantäpfelkernen

9,80 €

Marktsalate der Saison

im Kräuterdressing

5,20 €

Suppen

Fränkische Festtagssuppe

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

5,80 €

Zwiebelsuppe französischer Art

überbacken mit Käse und Croutons

5,80 €

Aus Flüssen und Meeren

Fluss Zanderfilet

an Kräuterrahmsauce,
dazu Basmati Reis und Gemüse

21,80 €

Forelle*

Zubereitung: blau oder gebraten
Serviert mit neuen Kartoffeln, Sahnemeerrettich, Remoulade
und frischen Marktsalaten

23,80 €

Matjesfilets „Hausfrauen Art“

Matjes mit leichter Sahnesauce,
Gurken, Zwiebeln und Äpfeln,
dazu neue Kartoffeln

14,80 €

*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

16,80 €

Knusprig gebratenes Schäufole

mit zwei Knödeln
und frische Salate der Saison

17,80 €

Rote-Beete-Risotto



mit geriebenem Meerrettich,
dazu frische Salate der Saison

15,80 €

Rumpsteak vom Angus Rind

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

28,80 €

Schweinemedallions gebraten

in Champignonrahmsauce,
dazu hausgemachte Spätzle
und frische Salate der Saison

22,80 €

Lammhüfte unter der Bärlauchkruste

auf gebratenem Gemüse,
dazu Kroketten

21,80 €

Knusprig panierte Schnitzelröllchen

gefüllt mit Obatzter
auf Bärlauchsauce,
dazu Wedges

16,80 €

Aus regionalen Gärten

Fitnesssteller

Frische Marktsalate im Kräuterdressing
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
und Knoblauchbrot

15,80 €

Hirtenteller

Frische Marktsalate im Kräuterdressing
mit gebackenem Feta, Peperoni
und Knoblauchbrot

13,80 €

Friesenteller

Frische Marktsalate mit gebratenem Zanderfilet,
dazu Knoblauchbrot

18,80 €

Kürbisstrudel

mit frischen Marktsalaten im Kräuterdressing, mit Kräuterdip

14,80 €

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. 3,50 €

0,50 ltr. 4,40 €

Helles Hefeweizen

von Faust in Miltenberg

0,30 ltr. 3,50 €

0,50 ltr. 4,40 €

Schlappe Seppel Landbier naturtrüb

von Eder & Heylands in Großostheim

0,30 ltr. 3,50 €

0,50 ltr. 4,40 €

Bavaria Hefeweizen alkoholfrei

von Eder & Heylands in Großostheim

0,30 ltr. 3,50 €

0,50 ltr. 4,40 €

Flaschenbiere

Schlappe Seppel Pils alkoholfrei

von Eder & Heylands in Großostheim

0,33 ltr. 3,50 €

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 €

Unsere offenen Weißweine

2021er Bacchus

Großheubacher Bischofsberg
halbtrocken Weinhaus Schmitt

0,1l 2,90 €

0,2l 5,50 €

2021er Müller - Thurgau

Großostheimer Heilighenthal
trocken Weingut Kapraun

0,1l 3,40 €

0,2l 6,20 €

2019er Silvaner



Bürgstädter Centgrafenberg
trocken Weingut Hench

0,1l 3,50 €

0,2l 6,80 €

2020er Riesling



Bürgstädter Centgrafenberg
trocken Weingut Hench

0,1l 3,90 €

0,2l 7,60 €

Unser offener Rosé

2019er Rosé Cuveé



Bürgstädter Centgrafenberg

trocken Weingut Hench

0,1l 3,90 €

0,2l 7,80 €

Unsere offenen Rotweine

2019er Portugieser

Klingenberger Schloßberg

halbtrocken Weingut Dieter Zöller

0,1l 3,50 €

0,2l 7,20 €

2017er Spätburgunder



Bürgstädter Centgrafenberg

trocken Weingut Hench

0,1l 3,90 €

0,2l 7,20 €

2018er Regent

Rücker Schalk

trocken Weingut Kabey

0,1l 3,80 €

0,2l 7,80 €