

# Unsere Aperitifempfehlungen

## Blurina

(Blaubeersirup, Sekt, Minze, Soda, Beeren & Eis)

auch alkoholfrei möglich

6,50 €

## Carlottini

(Himbeersirup, Weizenbier, Sekt und Zitrone)

auch alkoholfrei möglich

6,50 €

## Hugo

(Holunderblütensirup, Sekt, Minze, Soda, Limetten & Eis)

auch alkoholfrei möglich

6,50 €

## Aperol Spritz

(Aperol, Sekt, Soda, Orangen & Eis)

6,50 €

## Martini Bianco

auf Eis und Zitrone 5 cl 4,00 €

## Gio Pepe - Sherry trocken / Sherry medium dry

5 cl 4,00 €

## Campari Soda / Campari Orange

5 cl 6,00 €

# 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 €

## Karpfen gebraten\*

serviert mit neuen Kartoffeln,  
Sahnemeerrettich, Remoulade und frischen Marktsalaten

5,50 € je 100 Gramm

\*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 Marktsalate der Saison

15,80 €

## Knusprig gebratenes Schäufole

mit zwei Knödeln

und frischen Marktsalaten

16,80 €

## Fränkischer Sauerbraten

(vom Rind)

mit zwei Knödeln und Rotkraut

18,80 €

## Rote-Beete-Risotto



mit geriebenem Meerrettich,

dazu frische Marktsalate

15,80 €

## Ochsenbrust in Meerrettichsauce

dazu neue Kartoffeln  
und frische Marktsalate der Saison  
im Kräuterdressing

16,80 €

## Rumpsteak vom Angus Rind

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

28,80 €

## Schweinemedallions gebraten

in Champignonrahmsauce,  
dazu hausgemachte Spätzle  
und frische Marktsalate der Saison

22,80 €

# 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. 3,80 €

## Cola / Cola light

0,30 ltr. 3,00 €

0,40 ltr. 3,80 €

## Apfelsaft / Apfelsaftschorle

0,20 ltr. 2,50 €

0,40 ltr. 3,80 €

## Johannisbeeren- / Orangen- / Multivitamin- / Bitterlemonschaftschorle

0,20 ltr. 2,50 €

0,40 ltr. 3,80 €

## Schweppes Bitter Lemon

0,20 ltr. 2,80 €

## Wasser



## classic / medium / naturelle

0,25 ltr. 2,50 €

0,75 ltr. 4,80 €



## Apfelwein pur / süß / sauer

0,25 ltr. 2,50 €

0,50 ltr. 4,80 €

# Unsere offenen Weißweine

## 2021er Bacchus

Großheubacher Bischofsberg  
halbtrocken Weinhaus Schmitt

0,1l 2,90 €

0,2l 5,00 €

## 2021er Müller - Thurgau

Großostheimer Heilighenthal  
trocken Weingut Kapraun

0,1l 3,40 €

0,2l 5,80 €

## 2019er Silvaner



Bürgstädter Centgrafenberg  
trocken Weingut Hench

0,1l 3,50 €

0,2l 6,40 €

## 2020er Riesling



Bürgstädter Centgrafenberg  
trocken Weingut Hench

0,1l 3,90 €

0,2l 6,80 €

# Unser offener Rosé

2019er Rosé Cuveé



Bürgstädter Centgrafenberg  
trocken Weingut Hench

0,1l 3,90 €

0,2l 6,80 €

# Unsere offenen Rotweine

2019er Portugieser

Klingenberger Schloßberg  
halbtrocken Weingut Dieter Zöller

0,1l 3,50 €

0,2l 6,20 €

2017er Spätburgunder



Bürgstädter Centgrafenberg  
trocken Weingut Hench

0,1l 3,90 €

0,2l 6,50 €

2018er Regent

Rücker Schalk  
trocken Weingut Kabey

0,1l 3,80 €

0,2l 6,80 €