

### Aus dem Suppentopf

Wurstsuppe wie zu alten Zeiten	€ 4,50
Rinderkraftbrühe mit Leberknödeln und Gemüsestreifen	€ 6,00

### Salate

Beilagensalat	€ 5,00
Großer bunter Salatteller verschiedene Gemüse- und Blattsalate, Gurken, Tomaten, Paprika, Croutons und Sonnenblumenkernen	€ 10,50
- mit gegrillter Maishähnchenbrust und Weißbrot	€ 16,80
- mit gegrillten Garnelen und Weißbrot	€ 17,80

### Für die Vegetarier

Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salatbouquet	€ 11,80
Hausgemachte Käsespätzle in der Gusspfanne mit Röstzwiebeln und Salat	€ 13,80
Veganer Reis-Gemüseteller mit Grillgemüse, Cocktailtomaten	€ 12,80
Linguine mit gegrilltem Gemüse, Cocktailtomaten, Rucola und Parmesanhobeln	€ 15,80
Bunter Gemüseteller mit Wedges	€ 12,80

### Das Beste vom Weiderind

Fränkischer Sauerbraten mit Kartoffelknödeln und Rotkraut	€ 17,80
Suppenfleisch an Meerrettichsoße auf Wurzelgemüse dazu Salzkartoffeln und Preiselbeeren	€ 16,00
Rinderhacksteak an Zwiebelsoße dazu Salzkartoffeln und Salat	€ 15,80

### Steaks

Stellen Sie sich Ihr Wunschgericht zusammen	
200 g Rumpsteak	€ 18,60
300 g Rumpsteak	€ 27,50
200 g Filetsteak	€ 25,30
300 g Filetsteak	€ 37,40

### Wählen Sie Ihre Beilagen

- Wedges	€ 3,80
- Pommes frites	€ 3,80
- Kräuterbutter	€ 1,50
- Pfeffersoße	€ 1,50
- Beilagensalat	€ 5,00

### Klassiker

Wienerschnitzel (Kalb), Preiselbeeren mit Pommes frites und Salat	€ 20,80
Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites und Salat	€ 14,80
Schweineschnitzel paniert an Pfeffersoße oder Champignonrahmsoße Pommes frites und Salat	€ 16,30

### Geflügel

Gegrillte Maishähnchenbrust an Pfefferrahmsoße mit Linguine und Marktgemüse	€ 18,20
---	---------

### Vom Spessartwild

Wildschweinbratwürste mit Bratensoße, Sauerkraut und Bauernbrot	€ 12,50
Wildschweingulasch an Preiselbeerbirne, Kartoffelknödeln und Salat	€ 18,80

### Frischer Fisch

Forelle „Müllerin Art“ mit Butter Salzkartoffel und Salat (Fischzucht Röll)	€ 21,80
Zanderfilet an Kräutersahnesoße Reis und Salat	€ 23,80

### Vesper ab 14:30 Uhr

Blut- und Leberwürste € 8,80  
mit Sauerkraut und Bauernbrot

Grobe Bratwürste € 9,80  
mit Sauerkraut und Bauernbrot

Flammkuchen „Elsass“ € 9,20  
mit Schmand, Speck und Lauchzwiebeln

Spessarttoast € 13,80  
Schweinerückensteak  
auf Toast mit Champignons und Käse  
überbacken an Salatbouquet

Frisches Tatar vom Weiderind € 15,80  
mit Ei, Zwiebeln, Essiggurke,  
Gewürzmischung dazu Brot und Butter

Vesperplatte € 12,00  
Hausmacher Wurst, roher und  
gek. Schinken, Kochkäse, Schnittkäse,  
Essiggurke dazu Bauernbrot und Butter

Hausmacher Kochkäse mit Musik € 7,90  
dazu Bauernbrot und Butter

Handkäse mit Musik € 7,90  
dazu Bauernbrot und Butter

### Kinderkarte

„Winnetou“ € 6,80  
Bratwurst mit Pommes frites

„Schweinchen Dick“ € 7,80  
Kleines Schnitzel paniert mit Pommes frites

„Pinocchio“ € 5,80  
Wiener Würstchen mit Pommes frites

3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus € 5,80

Portion Pommes frites € 4,50

Zwei Klöße mit Soße € 4,50

Spätzle mit Soße € 4,50

### Süßes

Hausgemachtes Panna Cotta € 5,80  
mit Waldfruchtspiegel

### Hausgemachtes Bauernhofeis

Stellen Sie sich Ihren Eisbecher selbst  
zusammen und wählen Sie aus den folgenden  
Sorten:

Vanille Madagaskar

Schoko

Pistazien

Haselnuss

Zitronen-Sorbet

Erdbeer-Sorbet

Himbeer-Sorbet

Pro Kugel € 1,80

Himbeer- oder Schokoladensoße € 1,50

Portion Sahne € 1,50

Natürlichkeit hat oberste Priorität:

\* keine Konservierungsstoffe

\* keine künstlichen Farb- u. Aromastoffe

\* sehr wenig Luft...dadurch sehr ergiebig!

In den Preisen inbegriffen sind Bedienung und  
gesetzl. MwSt.

Bei Umbestellung der Beilage berechnen wir  
einen Aufpreis von 50 Cent!

Für die Zusatzstoff- und  
Allergenkennzeichnung haben wir eine  
separate Liste! Bitte sprechen Sie unsere  
Mitarbeiter an.



Haussekt trocken	0,1 l	€ 3,40
Rotlingsecco FRANKEN	0,1 l	€ 3,60

#### Weißwein - FRANKEN

Müller-Thurgau Qualitätswein trocken		
Würzburger Juliusspital		
Stiftung Juliusspital	0,2 l	€ 6,20

Silvaner Qualitätswein trocken		
Thüngersheimer Ravensburg		
Gebr. Geiger jun.	0,2 l	€ 6,00

Bacchus Qualitätswein halbtrocken		
Eibelstadter Kapellenberg		
Weinbau Marlene Endres	0,2 l	€ 5,60

#### Weißwein – HESSISCHE BERGSTRASSE

Grauburgunder Qualitätswein trocken		
Bergsträßer Winzer eG	0,2 l	€ 6,50

#### Weißwein – RHEINHESSEN

Müller-Thurgau Qualitätswein lieblich		
Oppenheimer Krötenbrunnen		
Josef Drathen	0,2 l	€ 4,00

#### Weißwein - RHEINGAU

Riesling Qualitätswein trocken		
Oscar		
Weingut Schumann-Nägler	0,2 l	€ 5,40

#### Rotling / Rose - FRANKEN

Rotling Prädikatswein Kabinett halbtrocken		
Eibelstadter Kapellenberg		
Weinbau Marlene Endres	0,2 l	€ 5,40

Rosé veris Qualitätswein Biowein		
Weingut Hench	0,2 l	€ 6,80

#### Rotwein - FRANKEN

Domina Qualitätswein trocken		
Thüngersheimer Ravensburg		
Gebr. Geiger jun.	0,2 l	€ 6,00

Spätburgunder Qualitätswein trocken Biowein		
Weingut Hench	0,2 l	€ 7,00

#### Rotwein - ITALIEN

Primitivo Puglia IGP		
Epicuro	0,2 l	€ 5,20

#### Rotwein - WÜRTTEMBERGER

Trollinger Qualitätswein halbtrocken		
Stümpelbacher		
Remstallkellerei eG	0,2 l	€ 5,40

#### Rotwein - PFALZ

Dornfelder Qualitätswein trocken		
Weinkontor Edenkoben GmbH	0,2 l	€ 5,00

#### Unsere feinen Edelbrände

Apfel 42% vol	2 cl	€ 2,60
Hausbirne 41% vol	2 cl	€ 3,20
Hauszweitschge 41% vol	2 cl	€ 3,00
Mirabelle 4 % vol	2 cl	€ 3,20
Pfirsich 41% vol	2 cl	€ 3,20
Aprikose 41% vol	2 cl	€ 3,00
Wildkirschwasser 41% vol	2 cl	€ 4,60

#### Besondere Destillate

Himbeerschnaps 41% vol	2 cl	€ 2,80
Kräuterschnaps 42% vol	2 cl	€ 3,20
Heuschnaps 41% vol	2 cl	€ 3,20
Holunderblütenschnaps 41% vol	2 cl	€ 2,80
Schlehengeist 41% vol	2 cl	€ 4,80
Holundergeist 41% vol	2 cl	€ 3,20

#### Unser Highlight vom Chef Michel

Herold's Gin	2 cl	€ 3,40
Herold's Gin mit Tonic	4 cl	€ 7,50

#### Hauseigene Liköre

Fruchtliköre 24% vol	2 cl	€ 2,80
Waldfrucht, Zimtzweitschge, Holunderblüte		
Heulikör 27% vol	2 cl	€ 2,80

#### Spirituosen

Haselnusschnaps 40% vol	2 cl	€ 3,80
Jack Daniel's 40% vol	4 cl	€ 5,80
Ramazotti 30% vol	2 cl	€ 2,80
Jägermeister 35% vol	2 cl	€ 2,80