

Aus dem Suppentopf

Wurstsuppe wie zu alten Zeiten € 4,50

Rinderkraftbrühe mit Leberknödeln und Gemüsestreifen € 6,00

Salate

Beilagensalat € 5,00

Großer bunter Salatteller € 10,50
verschiedene Gemüse- und Blattsalate,
Gurken, Tomaten, Paprika, Croutons und
Sonnenblumenkernen

- 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