



Waldmichelbacher Hof

Wir freuen uns sehr, Sie im Waldmichelbacher Hof begrüßen zu dürfen.

Unser familiärer, in dritter Generation geführter Landgasthof bietet Ihnen eine vielfältige Auswahl an traditionellen Gerichten aus heimischen und regionalen Produkten. Bitte beachten Sie auch unsere aktuelle Tageskarte. Einige unserer vegetarischen Gerichte können Sie auch in veganer Ausführung bekommen.

Außerdem werden alle unsere Soßen mit Kartoffelstärke andickt und sind somit glutenfrei!

Bei sonstigen Allergien sprechen Sie uns bitte direkt an. Wir beraten Sie gerne.

Unsere hausgemachten Produkte finden Sie in unserem Hofladen, dieser ist Mittwoch bis Sonntag von 10-17 Uhr geöffnet.

Herzlichen Dank

Ihre Familie Herold & das Team vom Waldmichelbacher Hof



info@waldmichelbacher-hof.de



[waldmichelbacher.hof](https://www.waldmichelbacher.hof)



06095 674



Waldmichelbacher Hof

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.
Alle Preise verstehen sich in €.

Vorpeisen


Wurstsuppe wie zu alten Zeiten 4,50

Rinderkraftbrühe
mit Leberknödeln und Gemüsestreifen 6,00

“Spessart Tapas”
Spezialitäten aus der Räucherammer
mit Kochkäse, Handkäse, Bauernbrot
und Butter 6,50

Salate

Beilagensalat  5,50


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


wahlweise mit
• gegrillten Putenstreifen 16,80

• gegrillten Garnelen 17,80




Für die Vegetarier

 **Ofenkartoffel** 11,80
mit Kräuterquark und Salatbouquet

 **Linguine** 12,80
mit gegrilltem Gemüse, Cocktailtomaten, Rucola und Parmesanhobeln

 **Bunter Gemüseteller mit Wedges** 13,80

 **Tomaten-Salbei-Ragout** 14,50
mit weißen Bohnen, Kichererbsen und Reis



Alle Preise verstehen sich in €.



Vegan

Vegetarisch

Klassiker

Geflügel

Wienerschnitzel (Kalb) 20,80
mit Pommes frites, Preiselbeeren und Salat

Schweineschnitzel paniert 14,80
mit Pommes frites und Salat

Schweineschnitzel paniert 16,30
an Pfeffersoße oder ChampignonrahmsöÙe
Pommes frites und Salat

Putengeschnetzeltes 18,20
an FruchtcurrysoÙe mit Reis und Salat

Vom Spessartwild

Wildschweinbratwürste 12,50
mit BratensoÙe, Sauerkraut und Bauernbrot

Wildschweingulasch 18,80
an Preiselbeerbirne, Kartoffelknödeln und Salat



Fischers Fritz fischt...

... bei Fischzucht Röll in Blankenbach

Forelle „Müllerin Art“ 21,80
mit Butter, Salzkartoffeln und Salat

Lachforellenfilet 23,80
an KräutersahnesöÙe, Reis und Spinat



Alle Preise verstehen sich in €.



Vegan

Vegetarisch

Das Beste vom Weiderind

Fränkischer Sauerbraten 17,80
mit Kartoffelknödeln und Rotkraut

Suppenfleisch an Meerrettichsoße 16,00
auf Wurzelgemüse dazu Salzkartoffeln und Preiselbeeren

Rinderhackbraten 15,80
an Zwiebelsoße dazu Salzkartoffeln und Salat



Steak

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
- Beilagensalat 5,50

Extras:

- Kräuterbutter 1,50
- Pfeffersoße 1,50



Alle Preise verstehen sich in €.



Vegan

Vegetarisch



Vesper

(ab 14:30 Uhr)

Blut- und Leberwürste 10,00
mit Sauerkraut und Bauernbrot

Hausmacher Bratwürste grob 10,50
mit Sauerkraut und Bauernbrot


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

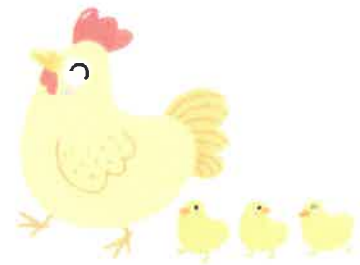
Vesperplatte 13,00
Hausmacher Wurst, roher und gek. Schinken, Kochkäse, Schnittkäse,
Essiggurke dazu Bauernbrot und Butter

Flammkuchen „Elsass“ 10,00
mit Schmand, Speck und Lauchzwiebeln

 **Flammkuchen griechischer Art** 11,00
mit Schafskäse, Oliven, Paprika, Peperoni und Zwiebeln

 **Hausmacher Kochkäse mit Musik** 8,50
dazu Bauernbrot und Butter

 **Handkäse mit Musik** 8,50
dazu Bauernbrot und Butter



KINDERKARTE

“Winnetou” 7,00

Bratwurst mit Pommes frites

“Pinocchio” 6,00

Wiener Würstchen mit Pommes frites

“Schweinchen Dick” 8,00

Kleines Schnitzel paniert mit Pommes frites

 **Portion Pommes** 5,00

Zwei Klöße mit Bratensoße 5,00

Spätzle mit Bratensoße 5,00



Alkoholfreie Getränke

Coca Cola light	0,3 l	3,00
	0,5 l	4,80

Grapos Limonaden		
Orange, Zitrone, Cola, Cola Mix	0,3 l	3,00
	0,5 l	4,80

Stengers Fruchtsäfte		
Johannisbeere, Traube, Orange, Apfel	0,3 l	3,80
	0,5 l	5,40

Stengers Saftschorlen	0,3 l	3,20
	0,5 l	4,80

Waldmichelbacher Tafelwasser	0,5 l	3,20
	1,0 l	5,00

Sodenthaler Gourmet Classic	0,75 l	5,20
------------------------------------	--------	------

Sodenthaler Zitronenlimonade	0,75 l	6,00
-------------------------------------	--------	------

Holunderblütenschorle	0,3 l	3,20
	0,5 l	4,80

“Frisch gepresster Apfelsüßmost” nur im Herbst	0,25 l	2,80
	0,5 l	3,70

Heiße Getränke

Kaffee von der Rösterei Braun, Mainaschaff aus fairem Anbau



Kaffee Creme	Tasse	3,00
	Pott	3,50

Espresso	2,50
Espresso Macchiato	2,60
Affogato al caffè	4,30

Cappuccino	3,50
Milchkaffee	3,50
Latte Macchiato	3,50

Heiße Schokolade mit Sahne	4,20
-----------------------------------	------

Tee von Gschwender	Pott 3,50
Assam Tonga, Earl Grey, Green Manjulai, Pfefferminz. Heiß & Innig	

Glühwein, Apfelwein heiß, Heißer Holunder	Pott 3,50
--	-----------

Auf Wunsch können sie Ihr Kaffeegetränk auch mit Pflanzenmilch bekommen.



Alle Preise verstehen sich in €.



Biere

Spessart Specht vom Fass

Pils 0,3 l 3,30
 0,4 l 3,90

Export 0,3 l 3,30
 0,5 l 4,40

Weizen alkoholfrei 0,5 l 4,50

Flaschenbier

Spessart Specht Pils 0,5 l 4,40
alkoholfrei

Brauerei Eder vom Fass

Schlappeseppel Kellerbier 0,3 l 3,40
naturtrüb 0,5 l 4,50

Schlappeseppel Urbräu dunkel 0,3 l 3,40
 0,5 l 4,50

Bavaria vom Fass

Hefeweizen hell 0,3 l 3,40
 0,5 l 4,50

Apfelwein

Kelterei "Braun" in Keilberg



pur, süß oder sauer gespritzt, dreierlei

0,25 l 2,80
0,5 l 3,70

Bembel pur, süß oder sauer gespritzt

1,0 l 6,80
2,0 l 12,50





Weinkarte

● **Haussekt** 0,1 l 3,40
0,75 l 20,80

● **Rotlingsecco FRANKEN** 0,1 l 3,60
0,75 l 21,00

Weißwein

FRANKEN

● Müller-Thurgau Qualitätswein 0,2 l 6,20
Würzburger Juliuspital 1,0 l 26,00

● Silvaner Qualitätswein 0,2 l 6,20
Thüngersheimer Ravensburg 1,0 l 26,00

● Bacchus Qualitätswein 0,2 l 5,60
Eibelstadter Kapellenberg 1,0 l 23,00

HESSISCHE BERGSTRASSE

● Grauburgunder Qualitätswein 0,2 l 6,50
Bergsträßer Winzer eG 1,0 l 25,00

RHEINHESSEN

● Müller-Thurgau Qualitätswein 0,2 l 4,00
Oppenheimer Krötenbrunnen 1,0 l 18,00

RHEINGAU

● Oscar Riesling Qualitätswein 0,2 l 5,40
Weingut Schumann-Nägler 0,75 l 18,20

ALTENAHR

● Mayschoss Rivaner 0,75 l 24,00

Rosé/ Rotling

FRANKEN

● Rotling Prädikatswein Kabinett 0,2 l 5,40
Eibelstadter Kapellenberg 1,0 l 22,00

Rosé veris Qualitätswein

● Biowein 0,2 l 6,80
Weingut Hench 0,75 l 22,70

Rotwein

Franken

● Domina Qualitätswein 0,2 l 6,00
Thüngersheimer Ravensburg 1,0 l 25,00

Spätburgunder Qualitätswein

● Biowein 0,2 l 7,00
Weingut Hench 0,75 l 21,80

ITALIEN

● Primitivo Puglia IGP 0,2 l 5,20
Epicuro 0,75 l 22,00

Württemberg

● Trollinger Qualitätswein 0,2 l 5,40
Stümpelbacher 1,0 l 22,00

PFALZ

● Dornfelder Qualitätswein 0,2 l 5,00
Weinkontor Edenkoben GmbH 1,0 l 21,00



trocken



halbtrocken



lieblich

Alle Preise verstehen sich in €.



Aperitif

Aperol Spritz	0,2l	6,80
Lillet Wild Berry	0,2l	6,80
Hugo	0,2l	6,80
Campari Orange	0,2l	6,80
Martini weiß/ rot	5cl	3,60
Rosato Tonic	0,2l	6,80
Sherry Sandelmann med	5cl	3,60
Hugo alkoholfrei	0,2l	5,50
Lemon Spritzer alkoholfrei	0,4l	5,50



Digestif

Unsere feinen Edelbrände 2cl

Apfel 42% vol	2,60
Hausbirne 41% vol	3,20
Hauszwetschge 41% vol	3,00
Mirabelle 41% vol	3,20
Pfirsich 41% vol	3,20
Wildkirschwasser 41% vol	4,60

Besondere Destillate 2cl

Himbeerschnaps 41% vol	3,00
Kräuterschnaps 42% vol	3,20
Heuschnaps 41% vol	3,20
Holunderblütenschnaps 41% vol	3,00
Schlehengeist 41% vol	4,80
Holundergeist 41% vol	3,20

Unser Highlight vom Chef Michel

Herolds Gin	4cl	5,00
Herolds Gin mit Tonic Water	0,2l	7,50

Hauseigene Liköre 2cl

Waldfrucht	3,00
Zimtzwetschge	3,00
Holunderblüte	3,00
Heulikör	3,00

Spirituosen

Haselnuss 40% vol	2cl	4,00
Ramazotti 30% vol	2cl	3,00
Jägermeister 35% vol	2cl	3,00
Jack Daniel's 40% vol	4cl	5,80

Hausgemachte Desserts

Panna Cotta 6,80
mit Fruchtspiegel

Apfelcrumble 6,80
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

**Frische hausgemachte Kuchen und Torten finden Sie an unserer
Kuchentheke!**

Hausgemachtes Bauernhofeis

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

Vanille Madagaskar

Schoko

Pistazie

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!



Alle Preise verstehen sich in €.



Vegan

Vegetarisch