Waldmichelbacher Hof

Herzlich willkommen im Waldmichelbacher-Hof

Schön, dass Sie bei uns zu Gast sind!
Bei uns stehen Familie, Gastfreundschaft und ehrliches Handwerk im Mittelpunkt.
Mit viel Liebe bereiten wir unsere Speisen überwiegend aus regionalen Zutaten und zahlreichen hausgemachten Produkten zu.
Schalten Sie einen Moment ab, genießen Sie die gemütliche Atmosphäre und lassen Sie sich von uns verwöhnen.
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und eine angenehme Zeit!

Herzlichen Dank Ihre Familie Herold & das Team vom Waldmichelbacher Hof

Bei Fragen oder Allergien, sprechen Sie uns gerne direkt an.

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

info@waldmichelbacher-hof.de
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 €.

Vorspeisen

Wurstsuppe wie zu alten Zeiten 5,00

Rinderkraftbrühe mit Leberknödeln und Gemüsestreifen 6,50

"Spessart Tapas" Spezialitäten aus der Räucherkammer mit Kochkäse, Handkäse, Bauernbrot und Butter 10,50

Salate

Beilagensalat 6,00
mit Joghurtdressing

Großer bunter Salatteller 11,50
verschiedene Gemüse- und Blattsalate, Ei, Croutons, Sonnenblumenkernen, Joghurtdressing und Weißbrot

wahlweise mit

- gegrillten Putenstreifen 17,50
- gegrillten Garnelen 18,50

Für die Vegetarier

Gratinierter Ziegenkäse
mit Salatbouquet an Brombeerdressing und Weißbrot 16,50
vom Berghof Schudt, Schöllkrippen

Ofenkartoffel 13,50
mit Kräuterquark und Salatbouquet

Linguine 15,30
mit buntem Gemüse, Cocktailtomaten, Rucola und Parmesanhobeln

Bunter Gemüseteller mit Wedges 15,30
wahlweise mit Käuterquark 1,50

Gnocchi-Champignonpfanne mit Tomatensauce 15,80

Landgasthaus & Weinrestaurant Walkmühlbacher Hof

Alle Preise verstehen sich in €.

ReBowl 5,00 ReCup 2,00 Einwegverpackung 0,50

Vegan
Vegetarisch

Klassiker

Wiener Schnitzel (Kalb) 26,00
mit Bratkartoffelwürfel, Preiselbeeren
und Salat

Schweineschnitzel paniert
mit Pommes frites und Salat 17,50

Schweineschnitzel paniert 19,00
an Pfeffersoße oder Champignonrahmsoße
Pommes frites und Salat

Geflügel

Putengeschnetzeltes 19,50
an Fruchtcurrysoße mit Reis und Salat

Vom Spessartwild

Wildschweinbratwürste **14,20**
mit Bratensoße, Sauerkraut und Bauernbrot

Wildschweingulasch **21,00**
an Preiselbeerbirne, Kartoffelknödeln und Salat

Fischers Fritz fischt...

... bei Fischzucht Röll in Blankenbach

Forelle „Müllerin Art“ 23,80
mit Butter, Salzkartoffeln und Salat

Lachsforellenfilet 25,80
an Dijon-Senf Soße, Reis und Spinat

Alle Preise verstehen sich in €.

ReBowl 5,00 ReCup 2,00 Einwegverpackung 0,50

Vegan
Vegetarisch

Das Beste vom Weiderind

Fränkischer Sauerbraten 19,50
mit Kartoffelknödeln und Rotkraut

Suppenfleisch an Meerrettichsoße 17,80
dazu Salzkartoffeln, Rote Beete und Preiselbeeren

Rinderhacksteak 16,50
an Zwiebelsoße dazu Bratkartoffelwürfel und Salat

Steak

Stellen Sie sich Ihr Wunschgericht zusammen

200 g Rumpsteak	22,00
300 g Rumpsteak	32,00
200 g Filetsteak	29,00
300 g Filetsteak	41,00

Wählen Sie Ihre Beilagen:

• Wedges	4,30
• Pommes frites	4,30
• Bratkartoffelwürfel	4,30
• Beilagensalat	6,00

Extras:

• Kräuterbutter	2,50
• Pfeffersoße	2,50
• Röstzwiebel	2,50

Alle Preise verstehen sich in €.

ReBowl 5,00 ReCup 2,00 Einwegverpackung 0,50

Vegan

Vegetarisch

Vesper

(ab 14:30 Uhr)

Blut- und Leberwürste 11,50
mit Sauerkraut und Bauernbrot

Hausmacher Bratwürste grob 12,00
mit Sauerkraut und Bauernbrot

Spessarttoast 16,00
Schweinerückensteak auf Toast mit Champignons und Käse überbacken an Salatbouquet

Frisches Tatar vom Weiderind 16,50
mit Ei, Zwiebeln, Essiggurke, Gewürzmischung dazu Brot und Butter

Vesperplatte 14,20
Hausmacher Wurst, roher und gek. Schinken, Kochkäse, Schnittkäse,
Essiggurke dazu Bauernbrot und Butter

Flammkuchen „Elsass“ 11,80
mit Schmand, Speck und Lauchzwiebeln

Flammkuchen griechischer Art 12,50
mit Schafskäse, Oliven, Paprika, Peperoni und Zwiebeln

Hausmacher Kochkäse mit Musik 9,50
dazu Bauernbrot und Butter

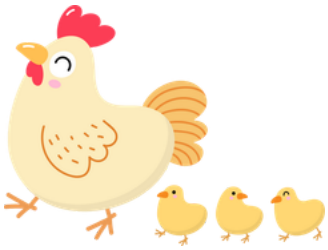
Handkäse mit Musik 9,50
dazu Bauernbrot und Butter

Gebackener Camembert
mit Weißbrot, Butter und Preiselbeeren 13,80

Alle Preise verstehen sich in €.

ReBowl 5,00 ReCup 2,00 Einwegverpackung 0,50

Vegan
Vegetarisch



KINDERKARTE

“Winnetou” 8,20

Bratwurst mit Pommes frites

“Pinocchio” 7,20

Wiener Würstchen mit Pommes frites

“Schweinchen Dick” 9,20

Kleines Schnitzel paniert mit Pommes frites

Portion Pommes 5,00

Zwei Klöße mit Bratensoße 5,50

Spätzle mit Rahmsoße 5,50

Alle Preise verstehen sich in €.

Vegan

Vegetarisch

Hausgemachte Desserts

Panna Cotta 7,80
mit Fruchtspiegel

Apfelcrumble 8,80
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

Kuchen und Torten aus unserer Backstube finden Sie an der Kuchentheke im Hofladen!

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 2,20
Himbeer- oder Schokoladensoße 1,80
Portion Sahne 1,80

Natürlichkeit hat oberste Priorität:
* keine Konservierungsstoffe
* keine künstlichen Farb-u. Aromastoffe
* sehr wenig Luft...dadurch sehr ergiebig!

Alle Preise verstehen sich in €.

Vegan
Vegetarisch

Aperitif

Aperol Spritz	0,2 l	6,90
Lillet Wild Berry	0,2 l	6,90
Hugo	0,2 l	6,90
Campari Orange	0,2 l	6,90
Rosato Tonic	0,2 l	6,90
Martini weiß / rot	5cl	3,80
Sherry Sandemann med	5cl	3,80
Hugo alkoholfrei	0,2 l	6,00
Lemon Spritzer alkoholfrei	0,4 l	6,00

Digestif

Unsere feinen Edelbrände 2cl

Apfel 42% vol	3,00
Hausbirne 41% vol	3,50
Hauszwetschge 41% vol	3,50
Mirabelle 41% vol	3,50
Pfirsich41%vol	3,50
Sauerkirsch 41% vol	3,50
Quitten 41%vol	3,50

Besondere Destillate 2cl

Himbeerschnaps 41% vol	3,50
Kräuterschnaps 42% vol	3,50
Heuschnaps 41% voll	3,50
Schlehengeist 41% vol	4,80
Holunderbeerengeist 41% vol	3,50

Unser Highlight vom Chef Michel

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

Hauseigene Liköre 2 cl

Himbeere	3,50
Pfirsich	3,50
Holunderblüte	3,50
Heulikör	3,50

Zwetschge im Holzfass	2cl	4,00
Apfel im Holzfass	2cl	4,00

Spirituosen

Haselnuss 40% vol	2cl	4,50
Ramazzotti 30% vol	2cl	3,50
Jägermeister 35% vol	2cl	3,50
Eierlikör	2cl	3,20
	2cl	3,20
Jack Daniel´s 40 % vol	4cl	7,00

Alle Preise verstehen sich in €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola light /	0,3 l	3,00
Coca Cola zero	0,5 l	4,80
Grapos Limonaden		
Orange, Zitrone, Cola,	0,3 l	3,00
Cola Mix, Pfirsicheistee	0,5 l	4,80
Stengers Fruchtsäfte	0,3 l	3,80
Johannisbeere, Traube,	0,5 l	5,40
Orange, Apfel		
Stengers Saftschorlen	0,3 l	3,20
	0,5 l	4,80
Waldmichelbacher Tafelwasser	0,5 l	3,50
	1,0 l	5,50
Sodenthaler Gourmet Classic	0,75 l	5,80
Sodenthaler Zitronenlimonade	0,75 l	6,50
Holunderblütenschorle	0,3 l	3,50
Holunderblütensirup aus eigener Ernte	0,5 l	4,80

Heiße Getränke

Kaffee von der Rösterei Braun, Mainaschaff aus fairem Anbau

Kaffee Creme	Tasse	3,30
	Pott	4,00
koffeinfreier Kaffee		3,30
Espresso		2,80
Espresso Macchiato		2,90
Affogato al caffè		4,50
doppelter Espresso		4,00
Cappuccino		4,00
Milchkaffee		4,00
Latte Macchiato		4,00
Heiße Schokolade	Pott	4,20
wahlweise mit Sahne		4,50
Tee von Gschwendner	Pott	3,80

Assam Tonga, Earl Grey, Grüntee, Pfefferminz, Heiß & Innig, Rooibos, Kamille, Kräutertee

Glühwein, Apfelwein heiß,	Pott	4,00
Heißer Holunder		

Auf Wunsch können sie Ihr Kaffeegetränk auch mit Pflanzenmilch bekommen

Alle Preise verstehen sich in €.

Biere

Brauhaus Tegernsee

Tegernseer hell vom Fass	0,3 l	3,60
	0,5 l	4,80

Martins Bräu

Export vom Fass	0,3 l	3,40
	0,5 l	4,50
Martins alkoholfrei in der Flasche	0,5 l	4,50

Schwind Bräu

Dunkel naturtrüb vom Fass	0,3 l	3,40
	0,5 l	4,50

Brauerei Eder

Schlappeseppel Kellerbier naturtrüb vom Fass	0,3 l	3,50
	0,5 l	4,50
Eder's Pils vom Fass	0,3 l	3,50
	0,4 l	4,00

Bavaria

Hefeweizen hell vom Fass	0,3 l	3,40
	0,5 l	4,50
Weizen alkoholfrei vom Fass	0,3 l	3,40
	0,5 l	4,50

Apfelwein

Kelterei "Braun" in Keilberg

pur, süß oder sauer gespritzt, dreierlei	0,25 l	3,00
	0,5 l	3,80
Bembel pur, süß oder sauer gespritzt	1,0 l	6,80
	2,0 l	12,50

Alle Preise verstehen sich in €.

Sekt & Weine

Sekt & Secco

J. Oppmann Sekt, trocken	0,1 l	3,70
Sektkellerei J. Oppmann	0,75 l	22,50
Würzburg - Franken		
Secco Frizzante "Giulia e Francesco"	0,1 l	3,70
Sektkellerei J.Oppmann	0,75 l	22,50
Würzburg - Franken		
Rotling Secco	0,1 l	3,70
Weinbau Marlene Endres	0,75 l	22,50
Eibelstadt - Franken		
Secco Zero Pink - alkoholfrei 0% vol	0,1 l	3,90
Juliusspital	0,75 l	24,00
Würzburg- Franken		

Rosé

2023er	**Rosé "veris"**	0,2 l	6,80
	Landwein, trocken	0,75 l	25,00
	Bioweingut Hench		
	Bürgstadt - Franken		
2025er	**Rotling**	0,2 l	6,20
	Qualitätswein, halbtrocken	1,0 l	25,00
	Weingut Christine Pröstler		
	Retzbach - Franken		
Frankenschorle - weiß | rosé | rot		0,2 l	4,50

Alle Preise verstehen sich in €.

Weißweine

Weißwein

2023er Cuvée "Pröst(l)erchen"		0,2 l	6,80
Chardonnay - Grauburgunder		0,75 l	26,00
Qualitätswein, trocken			
Weingut Christine Pröstler			
Retzbach - Franken			
2025er Riesling "Pure Mineral"		0,2 l	6,50
Qualitätswein, trocken		1,0 l	26,00
Weingut Christine Pröstler			
Retzbach - Franken			
2023er Bacchus		0,2 l	6,00
Eibelstadter Kapellenberg		1,0 l	25,00
Qualitätswein, halbtrocken			
Weinbau Marlene Endres			
Eibelstadt - Franken			
2024er Müller- Thurgau		0,2 l	6,50
Qualitätswein, trocken		1,0 l	27,00
Juliusspital			
Würzburg - Franken			
2023er Silvaner		0,2 l	6,50
Qualitätswein, trocken		0,75 l	26,00
Bioweingut Hench			
Bürgstadt - Franken			
2024er Grauburgunder		0,2 l	6,50
Qualitätswein, trocken		1,0 l	27,00
Bergsträßer Winzer eG			
Heppenheim - Hessische Bergstraße			
2024er Sauvignon Blanc		0,2 l	6,50
Qualitätswein, trocken		0,75 l	24,00
Weingut Ellermann- Spiegel			
Kleinfischlingen - Pfalz			

Rotweine

Rotwein

2020er	**Strümpfelbacher Trollinger**	0,2 l	5,40
	Qualitätswein, halbtrocken	1,0 l	22,00
	Remstalkellerei eG		
	Weinstadt - Württemberg		
2017er	**Domina**	0,2 l	6,00
	Thüngersheimer Ravensburg	1,0 l	25,00
	Qualitätswein, trocken		
	Weingut Gebr. Geiger Jun.		
	Thüngersheim - Franken		
2020er	**Merlot**	0,2 l	6,50
	Thüngersheimer Ravensburg	0,75 l	28,00
	Qualitätswein, trocken		
	Weingut Gebr. Geiger Jun.		
	Thüngersheim - Franken		
2019er	**Spätburgunder**	0,2 l	7,00
	Qualitätswein, trocken	0,75 l	26,00
	Bioweingut Hench		
	Bürgstadt - Franken		
2023er	**Primitvo "Epicuro"**	0,2 l	7,00
	Puglia IGP, trocken	0,75 l	22,00
	Weingut Femar Vini		
	Apulien - Italien		

Waldmichelbacher Hof

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

Unser familiärer, in vierter 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 angedickt 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

06095 674

Waldmichelbacher Hof

Verpackungspauschale:	ReBowl	5,00
	ReCup	2,00
Einwegverpackung		0,50

In den Preisen inbegriffen sind Bedienung und gesetzl. MwSt.

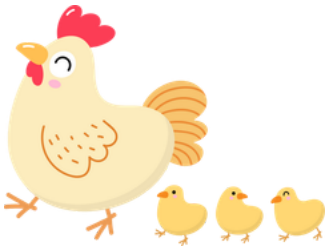
Bei Umbestellung der Beilage berechnen wir einen Aufpreis von 50 Cent!

Für die Zusatzstoff- und Allergenkennzeichnung haben wir eine separate Liste! Bitte sprechen Sie unsere Mitarbeiter an.
Alle Preise verstehen sich in €.

Sekt & Weine

Weißwein

2023er Cuvée "Pröst(l)erchen"		0,2 l	6,80
Chardonnay - Grauburgunder		0,75 l	27,00
Qualitätswein, trocken			
Weingut Christine Pröstler			
Retzbach - Franken			
2025er Riesling "Pure Mineral"		0,2 l	6,50
Qualitätswein, trocken		1,0 l	26,00
Weingut Christine Pröstler			
Retzbach - Franken			
2023er Bacchus		0,2 l	6,00
Eibelstadter Kapellenberg		1,0 l	25,00
Qualitätswein, halbtrocken			
Weinbau Marlene Endres			
Eibelstadt - Franken			
2024er Müller- Thurgau		0,2 l	6,50
Qualitätswein, trocken		1,0 l	27,00
Juliusspital			
Würzburg - Franken			
2023er Silvaner		0,2 l	6,50
Landwein, trocken		0,75 l	26,00
Bioweingut Hench			
Bürgstadt - Franken			
2024er Grauburgunder		0,2 l	6,50
Qualitätswein, trocken		1,0 l	27,00
Bergsträßer Winzer eG			
Heppenheim - Hessische Bergstraße			
2024er Sauvignon Blanc		0,2 l	6,50
Qualitätswein, trocken		0,75 l	24,00
Weingut Ellermann- Spiegel			
Kleinfischlingen - Pfalz			



KINDERKARTE

“Winnetou” 8,20

Bratwurst mit Pommes frites

“Pinocchio” 7,20

Wiener Würstchen mit Pommes frites

“Schweinchen Dick” 9,20

Kleines Schnitzel paniert mit Pommes frites

Portion Pommes 5,00

Zwei Klöße mit Bratensoße 5,50

Spätzle mit Rahmsoße 5,50

Alle Preise verstehen sich in €.

Vegan

Vegetarisch