



## Menü von unserem Rind

---

### Rahmiges Edel- Pilzsüppchen

von Pfifferlingen, Steinpilzen, Egerlingen und Morcheln  
mit rohem Ochsenschinken

Creamy precious mushroom soup  
of chanterelles, porcini mushrooms, chestnut mushrooms and morels with raw ox ham

9,50 €

### Rinderragout

mit gewürzten Nudeln, Spinat, Gewürztomaten und geriebenem Ricotta

beef ragout with choked noodles, spinach, spice tomatoes and grated ricotta

### Auf Wunsch mit Nieren

On request with kidney or spleen

Als Zwischengang 17,50 €

As an intermediate gear

Als Hauptgang dazu Blattsalat 21,80 €

For the main course served with leaf salad

### Gesottenes vom Rind

mit Kren, Bohnen, und Serviettenknödeln

Boiled beef with string beans served with horseradish and bread dumplings

19,80 €

### Eingelegter fränkischer Pfirsich

mit Himbeersauce und Vanilleeis

Preserved Franconian peach with raspberry and vanilla ice-cream

9,00 €

3 Gänge Menü mit gesottenem Rind / Rinderragout

38,00 €

4 Gänge Menü mit Rinderragout im Zwischengang

47,00 €

### Emilia Romagna

2013 Trebbiolo Rosso, IGT

Azienda La Stoppa, Ancarano di Rivergaro

Purpurrot mit violetterm Rand und schwarzem Kern, Amarena kirsche, Brombeere  
und Holunderbeere

Note von Veilchen, Sandelholz und Rosmarin, ätherisch-balsamisch  
trockener Wein mit zarten Noten von Getreide, floral-fruchtig und würzig

0,2l / 0,75 l

7,80 € / 29,00 €