



Menü

Zwei Vorspeisen auf einem Teller

Spargelsuppe im Glas

mit Estragonschaum

und

Kaltgeräuchertes Lachsforellenfilet aus dem Hafenlohrtal

auf Lauwarmen Spargelsalat vom grünem und weißen Spargel

Two appetizers on a plate

Asparagus soup in the glass with tarragon foam

And cold smoked salmon trout fillet from the Hafenlohrtal

on lukewarm asparagus salad of green and white asparagus

22,00 €

Hauptgang

Geschmortes, gebratenes und gebackenes vom Bio-Bauern Behl seinen Poularden

auf Bärlauchspätzle, Estragonmöhren und grünem Spargel

Braised, roasted and baked from the organic farmer Behl's poulards

onto wild garlic spaetzle, tarragon carrots and green asparagus

32,00 €

Dessert

Schokokuchen

mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott und Vanilleeis

Chocolate cake with strawberry rhubarb compote and vanilla ice cream

11,50 €

Menüpreis

3 Gänge Menü 59,00 €



Schmankerln

Brotzeit

„Gerupfter“ Brotaufstrich aus Camembert
pikant abgeschmeckt, dazu Scheiben vom Frankenbrotlaib 7,50 €
„Gerupfter,“ a camembert spread with savory seasonings served with slices from a hearty loaf of Franconian bread

„Strammer Max deluxe“
Brot mit Ochsenschinken vom Spessarttrind und Spiegeleiern 12,80 €
„Strammer Max deluxe“ slices of bread topped with ox ham from the spessart region and fried eggs

Schmankerl

Ochsenbratwürste, aus reinem Rindfleisch vom „Metzger Hebling“
auf rahmigem Spitzkohlsauerkraut auf Kartoffelpüree
und grobem Senf 15,00 €
Sautéed Ox sausages of region onto mashed potato with creamy pointed cabbage and mustard

„Fränkisch Schnickerla“ süß saure Kutteln
mit Zwiebelschmelz, Balsamico dazu Semmelknödel 12,50 €
„Fränkisch Schnickerla“ tripe sweet and sour with Balsamic vinegar bread dumplings

„Blaue Zipfel“ Bratwurst aus dem Silvaner Zwiebelsud 11,50 €
dazu gebutterte Scheiben vom Frankenbrotlaib mit Schnittlauch
„Blue“ sausage simmered in a Silvaner-onion broth and served with buttered, slices of hearty loaf of Franconian bread and chives tidbit

Saures Züngle vom Ferkel
auch aus dem Silvaner Sud mit Pellkartoffeln 15,50 €
Sour tongue from the piglet also from the Sylvaner Sud with potatoes

Weinbergsschnecken
mit Kalbskopf und Schmelzzwiebeln 17,50 €
Roman snails served with calfs 's head and butter browned onions

	1 Dutzend	17,50 €
	1 dozen	
	1/2 Dutzend	11,50 €
	1/2 dozen	

Gasthaus Pommes
im Körbchen serviert, mit hausgemachtem Ketchup 3,90 €
French Fries served in a small basket with homemade ketchup

Unsere Gerichte können Allergene enthalten. Bitte fragen Sie nach, dass wir mit Ihnen in der Küche ein Menü nach Ihren Bedürfnissen erstellen können.



Vorspeisen & Suppen

Salate / Vorspeisen

Salads

Unser Gasthaussalat

mit Karotte, Gurken-, Kartoffel-, Kraut-, Tomaten-, Rote Bete- und Blattsalat

klein / groß

5,20 € / 12,50 €

House salad, an assortment of carrot, cucumber, potato, herb, tomato, beetroot and leafy salads
small / large

Frühlingssalat

mit Rhabarber, geröstetem Blumenkohl, Haselnuss, Ziegenkäse
und kandierter Orangenschale

15,80 €

Spring salad with rhubarb, roasted cauliflower, hazelnut, goat's cheese and candied orange peel

Warm geräuchertes Welsfilet und Wachtelsolei

auf Salat von Ofengemüse mit Frankfurter Kräuter Pesto und Haselnüssen

14,20 €

Warm smoked catfish fillet and quail Soleil on salad of oven vegetables with Frankfurt herbs pesto and hazelnuts

„Vitello forelle“

Rosa gebratene Scheiben vom Kalbstafelspitz auf Rauchforellencreme
Spessartoliven und Salat

16,80 €

Slices of veal on smoked trout creme served with salad and olives from the Spessart region

Suppen

Soups

Frühlings-Bärlauch-Kartoffelsuppe

mit Ochschinkenstreifen

7,50 €

Potato wild garlic soup served with stripes from ox ham

Rinderkraftbrühe

mit Lebernockerl vom Rind, Kräuterflädle und Bouillongemüse

7,00 €

Beef consommé with beef liver dumplings, strips of savory pancake and bouillon vegetable

Essenz von der fränkischen Bouillabaisse

mit gebratenem Edelfisch und Safran-Flädle

klein/groß

9,50 € / 14,50 €

Essence of the franconian „Bouillabaisse“ with fried fine fish and savory pancakes with saffron



Fisch / Vegetarisch

Karpfenfilet aus dem Eischgrund

auf fermentiertem Weißkohl, eingelegten Trauben und geräucherten Kartoffeln

Carp fillet from the Eischgrund on fermented cabbage, pickled grapes and smoked potatoes

25,80 €

Roséforellenfilet auf gerahmtem Spargel

mit Kartoffelstampf, Erbsen und Estragon

Rosé trout fillet on framed asparagus with potato mash, peas and tarragon

26,80 €

Fränkische Klassiker

Waller aus dem Silvaner- Essig Wurzelsud

mit Wurzelgemüse, frisch geriebenem Meerrettich und kalt gepresstem Rapsöl

dazu Pellkartoffeln mit brauner Butter und Schnittlauch

20,50 €

Filet of catfish poached in and Silvaner- vinegar broth, root vegetables, freshly grates horseradish, cold- pressed canola oil with boiled potatoes served with browned butter and chives

Die Erfahrung hat uns gelehrt, dass „die Franken“ Ihren Fisch lieber durchgebraten essen. Sollte das bei Ihnen anders sein, braten wir Ihnen den Fisch auch gerne glasig

„Fränkisch Falafel“

Gebackene Erbsenbällchen mit Minze

auf Buschbohnen mit weißem Zwiebelpüree dazu Ofengemüse

Franconian Falafel pea balls with mint onto bush beans white onion purée and oven cooked vegetable

14,50 €

Vier-Käse-Semmelbrösel Nockerln

auf Spinat und brauner Butter mit Wildkräutersalat

Four-cheese miniature dumplings on to spinach and browned butter

14,50 €

Bärlauch-Käse-Spätzle

mit Ziegenfrischkäse, Schmelzzwiebeln und Wildkräutersalat

Wild garlic cheese spaetzle with goat cream cheese, melted onions and wild herbs salad

16,50 €

Auf Wunsch servieren wir unsere Hauptgerichte auch etwas kleiner, zu 2/3 der normalen Größe.



Fleisch

„Wiener Schnitzel“

Goldgelb gebratenes Kalbsschnitzel ca. 160g vom Kalbsrücken

auf fränkischem Kartoffelsalat

oder mit Gasthaus Fritten, hausgemachtes Ketchup und Rahmgurkensalat

Normales /Mädchenportion

22,20 € / 19,50 €

Golden sautéed veal cutlet served with

Franconian potato salad or house French fries, homemade ketchup and creamy cucumber salad

Rosa gebratenes Steak vom Weiderind

mit Frankfurter Grüner Butter, Kürbis Chutney und frisch geriebenem Meerrettich

dazu Gasthaus Fritten und hausgemachtes Ketchup

180g

24,80 €

Rump steak with herb butter, pumpkin chutney, grinded horseradish and house French fries

with homemade ketchup

250g

29,80 €

Unser Steak braten wir mit Fett Rand und der darunterliegenden Sehne! (zählt nicht zum Fleischgewicht)

Hierzu empfehlen wir unseren kleinen Gasthaussalat

5,20 €

In Apfelwein geschmorter Schweinebraten

mit Semmelknödel und Leberwurstschmelz dazu

Krautsalat mit Apfel, Staudensellerie und Schmand

16,80 €

Roast pork braised with cidar with bread dumpling with melted liverwurst,
served with cabbage salad with apple, celery and sour cream

Geschmortes, gebratenes und gebackenes vom Bio-Bauern Behl seinen Poularden

auf Bärlauchspätzle, Estragonmöhren und grünem Spargel

32,00 €

Braised, roasted and baked from the organic farmer Behl's poulards
onto wild garlic spaetzle, tarragon carrots and green asparagus

Langsam gesottenes Butterweiches Rinderschäufelr

mit Gemüse und Grießnockerl

22,50 €

Slow-Cooked Butter Soft Cattle Schäufele with vegetables and semolina dumplings

Auf Vorbestellung:

Dishes must be ordered in advance:

Gebratenes Kalbsbries, sautierte Kalbsniere oder Herzstück

27,50 €

Sautéed veal sweetbreads, sauteed veal kidney or heart

Beilagen besprechen Sie bitte mit unserem Chef

side dishes of your choice in consultation with the chef

Auf Wunsch servieren wir unsere Hauptgerichte auch etwas kleiner, zu 2/3 der normalen Größe.



Dessert

Kartäuserklöße

auf Erdbeer-Rhabarberkompott mit Vanilleeis

9,00 €

"Kartäuserklöße" onto ragout of strawberry and rhubarb with vanilla ice cream

Kürbiskernkrokant- Halbgefrorenes

auf Apfel-Marillen-Kompott

9,50 €

Pumpkin seed crisp – semifreddo onto apple and apricot compote

Mousse von der Herenschokolade

Birnenragout, Himbeersorbet und Eierlikör

9,50 €

Dark chocolate mousse onto pear ragout, raspberry sorbet and eggnog

„Mafioso“ Espresso mit zwei Kugeln Vanilleeis

"Mafioso" espresso with two scoops of vanilla ice cream

5,50 €

Gemischtes Eis

Wir servieren unser Eis mit etwas hausgemachtem Obstsalat

1 Kugel 1,60 €

Erdbeere, Pistazie, Vanille, Schokolade, Walnuss, Joghurt

mit Sahne

+0,70 €

Ice cream creation with whipped cream

Schokokuchen

mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott und Vanilleeis

11,50 €

Chocolate cake with strawberry rhubarb compote and vanilla ice cream

Auf Wiederholtes Bitten unserer Männlichen Gäste

In response to the request of our male guest

Zitronensorbet mit Wodka

7,70 €

Lemon sorbet served with vodka