



Ochsenmenü

Kleiner Gruß aus der Küche
Endiviensalat mit Walnüssen, Boskop und Schmand
dazu kalt geräuchertes Roséforellenfilet
Country terrine dice Odenwälder boar with canned radish

Maronen-Sellerisüppchen
mit gebratener Geflügelleber und Majoran
Chestnut celery soup with fried chicken liver and marjoram

Zanderfilet unter fränkischem Lardo
auf lauwarmen Grünkohlsalat und weißen Bohnen
Pikeperch under Franconian Lardo on kalesalad and white beans

Zweierlei vom Hirsch
Geschmorte Schulter & gebratener Rücken vom Hirsch
mit Blaukraut, gebratenen Rosenkohlblättern und Kartoffelklößen
Two things from the deer Braised shoulder & roasted back of stag
with red cabbage, roasted Brussels sprouts and potato dumplings

Käse aus dem Odenwald vom "Marksteinhof"
mit Birne und Schwarzen Walnüssen
Cheese from the Odenwald from the "Marksteinhof" with pear and black walnuts

und / oder

Topfen- Mozartkugel
auf Marillenragout mit Pistazieneis
Curd Mozart ball on apricot ragout with pistachio ice cream

3 Gänge Menü	51,00 €
4 Gänge Menü (mit Zander als Zwischengang)	70,00 €



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 Silvaner 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

5,50 € / 12,50 €

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

Landterrinen vom Wildschwein aus dem Spessart

mit eingemachten Zwetschgen und Pflaumensenf

16,00 €

Landerrine of wild boar from the Spessart region with preserved plums and plum mustard

Kalt geräuchertes Roséforellenfilet aus dem Hafenlohrthal

an Endiviensalat mit Walnüssen, Boskop und Schmand

16,50 €

Cold smoked rosé trout fillet from the Spessart region served with endive salad, walnuts, apple and sour cream

Feldsalat mit Quitte, Kürbis seinen Kernen und dessen Öl vegan

und knusprigen Brotwürfeln oder und krossem Speck

10,50 € / 11,50 €

oder

gebratener Gänseleber

15,80 €

Lamb's lettuce with quince, pumpkin, seeds and its oil served with roasted bread cubes
or crispy bacon
or sautéed goose liver

„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

Suppe vom Hokkaido Kürbis

mit gerösteten Kernen, steirischem Kernöl und gesalzenem Milchschaum

7,50 €

oder

mit Aal vom Mainfischer Grimm, geräuchert

11,20 €

Soup of "Hokkaido" pumpkin with roasted seeds and styrian seed oil and salted milk foam
or with Smoked eel from the Mainfischer Grimm

Rinderkraftbrühe

mit Lebernockel 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



Mainfischli sind kleine Weißfische (Rotaugen, Laube und Rotfeder) aus dem Main, fingerlang und daumendick.

Sie werden ausgenommen und mit Kopf und Schwanz in heißem Fett oder Öl gebacken.

Gebackene Mainfischli, im Ganzen frittiert

dazu fränkischer Kartoffelsalat

Baked Main fish fried and served on the whole onto Franconian potato salad

oder

Fish 'n' Chips

Gebackene Mainfischli, im Ganzen frittiert und Gasthaus Pommes

17,50 €

Baked Main fish fried and served and house French fries

Roséforellenfilet

auf gerahmten Winterspargel mit geräucherte Rote Bete,
Soße vom Kohlrabigrün und Kartoffelstampf

27,80 €

Rosé trout fillet on framed winter asparagus with smoked beetroot, cabbage green sauce and mashed potatoes

Fränkische Klassiker

Waller aus dem Silvaner- Essig Wurzelsud

mit Wurzelgemüse, frisch geriebenem Meerrettich und kalt gepresstem Rapsöl

dazu Pellkartoffeln mit brauner Butter und Schnittlauch

21,50 €

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

Buchweizenravioli

mit Kürbis gefüllt an Allerlei Blumenkohl

18,50 €

Buckwheat Ravioli filled with pumpkin on all kinds of cauliflower

Spinatsemmelknödel mit Käse

auf Kürbis, Karotten und Blattsalat

15,80 €

Dumplings with spinach and cheese on pumpkin, carrots and salad

Fränkisches Getreide Risotto mit geräucherten Kartoffelwürfeln vegan

mit Bergkäse vegetarisch

an Fenchel, Kürbis und allerlei Karotten

17,20 €

Franconian cereal risotto with smoked potato cubes – vegan

With mountain cheese – vegetarian

onto fennel, pumpkin and all sorts of carrots



Fleisch

„Wiener Schnitzel“

Goldgelb gebratenes Kalbsschnitzel 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

31,00 €

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

Hierzu empfehlen wir unseren kleinen Gasthaussalat

5,50 €

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

In Balsamico geschmorter Sauerbraten vom Rinderschäufelrle

mit winterlicher Soße von Eberesche, Quitte und Traube

an Kartoffelklößen, gebratenem Rosenkohl und Bio-Goldkappenpilze aus Offenbach

In Balsamic braised beef with winter sauce of rowan, quince and grape

on potato dumplings and roasted Brussels sprouts in addition to Offenbach organic gold caps

28,00 €

Auf Vorbestellung!

Dishes must be ordered in advance!

Gebratenes Kalbsbries, sautierte Kalbsniere

27,50 €

Sautéed veal sweetbreads, sauteed veal kidney

Beilagen besprechen Sie bitte mit unserem Chef

side dishes of your choice in consultation with the chef

Mädchenportion:

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



Dessert & Käse

Kartäuserklöße

auf Rumzwetschgen mit Vanilleeis

9,50 €

"Kartäuserklöße" onto rum plums with vanilla ice cream

Christstollen Halbgefrorenes

mit Pfefferkirschen

9,50 €

stollen Semi-frozen with pepper-cherries

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 €

Topfen- Mozartkugel

auf Marillenragout mit Pistazieneis

9,50 €

Curd Mozart ball on apricot ragout with pistachio ice cream

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

Auf Wiederholtes Bitten unserer älteren (voll 80ér) männlichen Gäste

In response requests from our older (full 80ér) male guests

Zitronensorbet mit Wodka

7,70 €

Lemon sorbet served with vodka

Käse aus dem Odenwald vom "Marktsteinhof"

mit Birne und Schwarzen Nüssen

9,50 €

Cheese from the Odenwald from the "Marktsteinhof" with pear and black walnuts