



Winterliches - Ochsen Menü

Lauwarme Scheiben vom gepökelten Spanferkelbauch

mit herbstlichem Blattsalat, Linsen, geröstetem Blumenkohl, Majoran und Apfel

Lukewarm slices of cured suckling pig belly with autumn leaf lettuce, lentils, roasted cauliflower, marjoram and apple

18,00 €



In Balsamico geschmorter Sauerbraten vom Rinderschäufelre

an Karotten-Kartoffelstampf, gebratenen Egerlingen, Rosenkohlblättern und Chutney von Eberesche, gelben Rosinen und Quitte

In Balsamic braised beef with carrot and potato mash, roasted Egerlingen, Brussels sprouts and chutney of mountain ash, yellow raisins and quince

28,00 €

oder

Gebratenes Roséforellenfilet aus dem Hochspessart

Zu Gast in Asien und doch daheim

auf Zuccamelone, dicken Bohnen, Lauch, rote Zwiebel und Curry-Kürbissoße

Roasted rosé trout fillet from the Hochspessart A guest in Asia and yet at home on zuccamelon, broad beans, leek, red onion and curry pumpkin sauce

27,80 €



Bratapfeleis

auf Holunder-Zwetschgen-Kompott mit schwarzer Johannisbeere und Glühweinschaum

Baked apple ice cream on elderberry and plum compote with black currant and mulled wine foam

9,80 €

Menü

54,00 €



Bib-Menü Typisch Fränkisch

Unser Gasthaussalat

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

oder

Rinderkraftbrühe

mit Leberknockerl vom Rind, Kräuterflädle und Bouillongemüse



Waller aus dem Silvaner- Essig Wurzelsud

mit Wurzelgemüse, frisch geriebenem Meerrettich und kalt gepresstem Rapsöl
dazu Pellkartoffeln mit brauner Butter und Schnittlauch

oder

In Apfelwein geschmorter Schweinebraten

mit Semmelknödel und Leberwurstschmelz
dazu Wirsing



Kartäuserkloß

auf Aprikosenkompott mit Vanilleeis

Menü 42,00 €



Salate / Vorspeisen

Salads/Starter

Unser Gasthaussalat

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

klein / groß

6,50 € / 15,50 €

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

Fränkischer Freiland Feldsalat

Wahlweise mit:

Kalt geräucherter Lachsforelle aus dem Hafenlohrtal

oder

Rohem Ochschinken vom Grünlandrind

18,80 €

Franconian open field lamb's lettuce

Optionally with: Cold smoked salmon trout from the Hafenlohr valley or Raw beef ham from grassland beef

„Vitello forelle“

Rosa gebratene Scheiben vom Kalbstafelspitz auf Rauchforellencreme, Salat,

Kapern aus unreifen Holunderbeeren

17,80 €

Slices of veal on smoked trout creme served with salad and Capers made from unripe elderberries

Suppen

Soups

Süppchen vom Fränkischen Kürbis

11,50 €

mit geräuchertem Aalfilet vom Mainfischer Grimm

oder

mit gesalzenem Milchschaum und gerösteten Kürbiskernen und seinem Öl

8,50 €

Soup from Franconian organic pumpkin with smoked eel fillet from the Main fisherman Grimm
or

with salted milk foam and roasted pumpkin seeds and its oil

Rinderkraftbrühe

mit Lebernockel vom Rind, Kräuterflädle und Bouillongemüse

8,50 €

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

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

Florian Löffler



Hauptgänge

Maincourses

Vegetarisch

„Fränkisch Falafel“

19,50 €

Gebackene Erbsenbällchen auf Ofengemüse, Kürbischutney und Schnittlauchschand

Made from Franconian aubergines and tomatoes

Parmigiana out of the oven & All sorts of tomato happiness, burrata and pesto

Vegan

Cremige Zuckermaispolenta

18,50 €

an Paprika-Mangold-Gemüse, gegrilltem Trevisano Tardivo
und hausgemachten Holunderblütensenf

Creamy sweet corn polenta with peppers and chard vegetables, grilled Trevisano Tardivo and homemade elderflower mustard

Fisch

Gebratenes Roséforellenfilet aus dem Hochspessart

Zu Gast in Asien und doch daheim

27,80 €

auf Zuccamelone, dicken Bohnen, Lauch, rote Zwiebel und Curry-Kürbissoße

Roasted rosé trout fillet from the Hochspessart A guest in Asia and yet at home on zuccamelon, broad beans, leek, red onion and curry pumpkin sauce

Fränkische Klassiker

Waller aus dem Silvaner- Essig Wurzelsud

mit Wurzelgemüse, frisch geriebenem Meerrettich und kalt gepresstem Rapsöl

dazu Pellkartoffeln mit brauner Butter und Schnittlauch

22,50 €

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

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 gebacken.

Gebackene Mainfischli, im Ganzen frittiert

18,00 €

dazu fränkischer Kartoffelsalat

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



In Balsamico geschmorter Sauerbraten vom Rinderschäufelre

an Karotten-Kartoffelstampf, gebratenen Egerlingen, Rosenkohlblättern und Chutney von Eberesche, gelben Rosinen und Quitte **28,50 €**

In Balsamic braised beef with carrot and potato mash, roasted Egerlingen, Brussels sprouts and chutney of mountain ash, yellow raisins and quince

In Apfelwein geschmorter Schweinebraten

mit Semmelknödel und Leberwurstschmelz dazu

Krautsalat mit Apfel, Staudensellerie und Schmand **17,80 €**

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

Rosa gebratenes Steak vom Weiderind

mit Frankfurter Grüner Butter, Kürbis Chutney und frisch geriebenem Meerrettich dazu Gasthaus Fritten und hausgemachtes Ketchup

180g / 250g

24,50 € / 34,00 €

Unser Steak braten wir mit Fett Rand und der darunterliegenden Sehne! (zählt nicht zum Fleischgewicht)
Rump steak with herb butter, pumkin chutney, grinded horseradish and house French fries with homemade ketchup

„Wiener Schnitzel“ Goldgelb gebratenes Kalbsschnitzel vom Kalbsrücken

auf fränkischem Kartoffelsalat

oder mit Gasthaus Fritten, hausgemachtes Ketchup und Rahmgurkensalat

Klassisch /Mädchenportion

23,80 € / 21,50 €

Golden sautéed veal cutlet served with

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

Schmankerl

Delicacies

Trippe alla Pedro

19,50 €

Kalbs-„Schnickerla“(Kalbskutteln) in Tomatensoße mit Semmelkloß und Parmesan

Tripe alla Pedro

Tripe in tomato sauce with bread dumpling and parmesan

Auf Vorbestellung!

Dishes must be ordered in advance!

Gebratenes Kalbsbries, sautierte Kalbsniere

Sautéed veal sweetbreads, sauteed veal kidney



Dessert /Käse

Zwei Kartäuserklöße

auf Aprikosenkompott mit Vanilleeis

11,00 €

"Kartäuserklöße" onto apricote compote with vanilla ice cream

Mousse von der Herenschokolade

Birnenragout, Himbeersorbet und Eierlikör

10,50 €

Dark chocolate mousse on pear ragout, raspberry sorbet and eggnog

Unsere Eissorten und Sorbets produzieren wir selbst oder beziehen sie von der „Bauernhof-Eis Manufaktur Schultes – Eiskrem & Mehr“ aus Waldmichelbach

Gemischtes Eis

1 Kugel 2,50 €

Schokolade, Vanille, Pistazie, Käsekuchen, Karamell mit gesalzener Butter, Haselnuss, Erdbeere

Ice cream creation: chocolate, vanilla, pistache, cheesecake, caramel with salted butter, hazelnut, strawberry

mit Sahne

+1,50 €

with whipped cream

Zweierlei Käse

Bergkäse und Blütenkäse aus der Rhön

mit Holunderblütensenf

dazu servieren wir Scheiben vom Frankenlaib der Bäckerei Hensch

10,50 €

Two kinds of cheese Mountain cheese and blossom cheese from the Rhön with elderflower mustard with it we serve slices of the Franconian loaf from the Hensch bakery



Getränkete

Aperitif

Riesling Sekt, brut, Weingut "Hedesheimer Hof" Familie Beck, Stadtecken Elsheim, traditionelle Flaschengärung elegante Rieslingfrucht im Bukett, saftig, fein mit filigraner Struktur, sehr nachhaltig		5,00 €
Riesling Sekt mit Holunderblütensirup		5,20 €
Riesling Sekt mit Aperol		5,50 €
Aperol Sprizz		6,90 €
Hugo		6,90 €
„Schlaraffenburger“ Spritz Riesling Sekt , Apfelsaft naturtrüb, Soda, auf Eis, Grenadine		6,90 €
Kir „Äpfelwein“ Schwarzer Johannisbeerlikör und Apfelwein		5,50 €
Kir Royal Schwarzer Johannisbeerlikör mit Sekt		5,50 €
Kir Blanc Schwarzer Johannisbeerlikör mit Weißwein		5,50 €
Gordons Gin & Tonic	4 cl	6,20 €
Bombay Sapphire Gin &Tonic	4 cl	7,80 €
Sherry medium / trocken	0,1 l	4,80 €

Alkoholfreier Aperitif

Sanbitter Crodino, San Pellegrino Erfrischung mit vollem Bittergeschmack Aroma aus Früchten und Kräutern, serviert auf Eis mit Orange		3,80 €
---	--	--------

Traubensaft Sprizz

Traubensaft, Kerner, Hedesheimerhof, Stackeden Elsheim mit Soda, Zitrone und Minze		4,90 €
--	--	--------



Offene Weine

Schoppenweine
Deutschland

Franken

2019 Silvaner, QbA, trocken

Weingut Mösslein, Zeilitzheim

klassisch fränkischer Silvaner, frisches Birnenaroma
kräftig im Geschmack mit harmonischer Säurestruktur
und fruchtiger Restsüße

0,2 l / 1,0 l 5,40 € / 22,00 €

Rheinhessen

2020 Grauer Burgunder, QbA, trocken

Weingut Hedesheimer Hof, Stackeden-Elsheim

herrlicher Essensbegleiter

elegante Fruchtnoten und milde Säure

0,2 l / 1,0 l 5,40 € / 19,50 €

Ausgesuchte Weine

Deutschland

Franken

2020 Weißburgunder „M“, trocken

Weingut Mösslein, Zeilitzheim

klarer Burgunder mit Zitrusaromen

feiner Duft nach frischer Sommerwiese

mineralischer Charakter mit viel Länge und Nachhalt

0,2 l / 0,75 l 7,80 € / 26,80 €

2020 Silvaner, ANNA- LENA, Kabinett, trocken

Weingut Brennfleck, Sulzfeld

Nach der ältesten Tochter benannt

Lebendig und Frisch, wunderschöne klare Frucht nach Apfel, Zitrus

und Hollunderblüte, hohes Genusspotential

0,2 l / 0,75 l 7,90 € / 27,00 €



Offene Weine

2019 Sulzfelder Chardonnay, VDP, QbA, trocken

Weingut Luckert- Zenthof, Sulzfeld am Main

Helles gelb, Nase von Kernobst, Äpfel und Birnen unterlegt von Küchenkräutern wie Kerbel, Borretsch und einem Stückchen nasser Tafelkreide, Kompakt jugendlich, druckvolle Mineralik, durch Muschelkalk und singt das Lied seiner fränkischen Herkunft, feiner und langanhaltender, geschwungener Säurebogen Frisch und saftig und Fränkisch trocken

0,2 l / 0,75 l 9,80 € / 37,00 €

2020 Scheurebe „Edition Karl“, QbA, trocken

Weingut Frieder Burrlein, Mainstockheim

fein gegliederte Scheurebe Aromen nach roter Grapefruit, Holunderblüte und Bitterorange, erfrischender und anregender Trinkspaß

0,2 l / 0,75 l 7,40 € / 24,50 €

Pfalz

2020 Rosé Johannishof, trocken

Weingut Knipser, Laumerheim

Kraftvoller Rosé, reife Himbeeren, rote Kirschen Granatapfel , verlockende Zitrusnoten, floral und druckvoll sowie langer Abgang. Lass die Sonne rein!

0,2 l / 0,75 l 6,50 € / 25,00 €

Rheingau

2020 Riesling, QbA, trocken, VDP Ortswein

Weingut Spreitzer, Oestrich- Winkel

Nase mit Aromen von Zitrus und Kräutern mit kühler Mineralität filigran und schlank, dabei elegant frisch, graziös tänzelt er im Mund tolle Balance mit erfrischendem Nachhall

0,2 l / 0,75 l 7,80 € / 26,50 €



Offene Weine

Schoppenweine

Rotweine, offen

Deutschland / Franken

2017 Spätburgunder, QbA, trocken

Weingut Stich, Bürgstadt

vollmundig, fruchtig und samtig, Nuancen von Mandel
Duft nach reifen Früchten - von Erdbeere über Kirsche
und Brombeere, bis hin zur schwarzen Johannisbeere

0,2 l / 1,0 l 4,90 € / 21,50 €

2019 Domina, QbA, trocken

Weingut Mösslein, Zeilitzheim

feurig kräftiger Rotwein

Aromen von Kirsche und Waldbeeren

zarte Holznoten von französischer Eiche,

voluminöser Geschmack mit ausgewogener Säure

0,2 l / 0,75 l 5,90 € / 21,50 €

Ausgesuchte Weine

Frankreich

Côtes du Rhône

2017 Syrah, Côtes du Rhône "Sélection", A.C.

Château du Saint Cosme, Cuveé aus Gigondas und Syrah
12 Monate in gebrauchten Barrique ausgebaut

dunkle, purpurrote Farbe

Duft von Tabak und schwarzen Kirschen

vollmundiger Wein mit schönen Tanninen

Noten von Mokka, Teer, Schokoladenkuchen, Toffee

0,2 l / 0,75 l 8,90 € / 29,00 €

Italien

2015 „ELOQUENZIA“, Negroamaro, DOC, trocken

Azienda Monaci, Corpertino

Bouquet von Beeren, reifen Früchten wie z.B. Kirsche,
schwarze Johannisbeere, Schokolade und Minze,

rund im Geschmack, angenehmer Herbstbegleiter

0,2 l / 0,75 l 7,80 € / 27,00 €

Auf Wunsch schenken wir auch 0,1 l aus.



Getränk Karte

Alkoholfreies

Traubensaft, Scheurebe / Hedesheimer Hof, Stadecken-Elsheim	0,25 l	3,20 €
Traubensaftschorle	0,4 l	4,00 €
Schlaraffenburger Apfelsaft, naturtrüb	0,25 l / 0,4 l	2,80 € / 4,00 €
Schlaraffenburger Apfelsaftschorle	0,25 l / 0,4 l	3,00 € / 4,00 €
Johannisbeersaftschorle	0,25 l / 0,4 l	3,00 € / 4,00 €
Orangensaft	0,2 l	3,00 €
Coca Cola ^{1,2,6} , Coca Cola light ^{1,2,6,8,9} , Fanta ² , Sprite	0,25 l / 0,4 l	3,00 € / 3,90 €
Coca-Cola-Fanta-Mix ^{1,2,3,7}	0,25 l / 0,4 l	3,00 € / 3,90 €
Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale	0,2 l	3,00 €
Mineralwasser Bad Brückenuer, classic oder sanft	0,25 l / 0,7 l	3,00 € / 6,20 €
St. Leonhards Quelle	1,0 l	6,90 €

Bier vom Fass

Schlappeseppel „Helles“	0,4 l	3,80 €
-------------------------	-------	--------

Brauerei Faust

Pils	0,4 l	3,80 €
Hefeweizen Hell	0,5 l	4,10 €
Radler	0,4 l	3,80 €

Bier frisch aus der Flasche

Brauerei Faust		
Schwarzviertler	0,5 l	4,10 €
Kräusen	0,5 l	4,10 €
alkoholfreies Pils	0,33 l	3,20 €
Bergmann Bio- Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,20 €
Weißweinschorle	0,2 l	4,50 €

Apfelwein

Pur, sauer oder süß gespritzt	0,25 l / 0,5 l	2,50 € / 3,80 €
-------------------------------	----------------	-----------------



Getränkarte

Kaffeespezialitäten

Kaffee Cremé	2,60 €
Cappuccino	3,00 €
Espresso	2,20 €
Espresso macchiato	2,40 €
Doppelter Espresso	4,00 €
Latte Macchiato	3,90 €
Milchkaffee	3,90 €
Entkoffeinierter Kaffee	2,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50 €

Kännchen Tee

Damman Tee, Place de Voges, Paris	3,80 €
-----------------------------------	--------

In folgenden Sorten erhältlich: Zitronenverbene, Orangenblüte, Eisenkraut-Minze, Minze, Goldene Kamille, Lindenblüte, Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Kräutertee des Hirten (Lindenblüte, Eisenkraut, Zitronengras, Minze, Orangenblüte), Rote Früchte „Rooibostee“

Fränkische Edelbrände

Dirker, Mömbris		
Williamsbirne	2 cl	5,50 €
Haselnussgeist	2 cl	6,50 €
Feldzwetschge	2 cl	6,50 €

Mösslein, Zeilitzheim		
Alter Fränkischer Apfelbrand	2 cl	6,00 €
Fränkischer „Grappa“	2 cl	4,80 €

Weingut Roth, Wiesenbronn		
Fränkischer „Cognac“	2 cl	5,50 €



Getränkarte

Edelbrände, Brennerei Ziegler, Freudenberg

Ziegler Nr. 1 Wildkirsch Brand	2 cl	13,50 €
Williams	2 cl	6,50 €
Sauerkirsche	2 cl	7,80 €
Alte Zwetschge	2 cl	7,00 €
Schlehe	2 cl	10,70 €
Mirabelle	2 cl	7,50 €

Eau de Vie Elsass

Josmeyer Kirsch „Sélection“	2 cl	5,50 €
--------------------------------	------	--------

Grappa

Gaiarine, Grappa di Prosecco lebhaft und ausgewogen	2 cl	3,60 €
Jacopo Poli, Grappa di Moscato, Distellerie Poli, Schiavon	2 cl	5,50 €
„Cleopatra“, Grappa di Moscato Oro Distellerie Poli, Schiavon	2 cl	6,50 €

Vermout, Bitters und Anisettes

Amaro Ramazotti oder Menta	4 cl	4,00 €
Averna Siciliano mit Eis und Zitrone	4 cl	4,00 €
Cynar	2 cl	2,70 €
Linie Aquavit	2 cl	2,50 €
Jägermeister	2 cl	2,50 €
Underberg	2 cl	2,50 €
Martini trocken oder bianco	2 cl	4,00 €
Campari Bitter, Orange oder mit Soda	2 cl	4,50 €
Pastis 51 und auf Eis	2 cl	6,00 €
Ricard und auf Eis	2 cl	5,50 €



Brandy

Vecchia Romagna	2 cl	4,50 €
Carlos 1	2 cl	3,70 €

Cognac

Hennessy Fine de Cognac		
besteht aus Destillaten die zwischen 4 1/2 und 25 Jahren gelagert	2 cl	4,50 €
reift überwiegend in leicht getoasteten Fässern		

Whisky

Talisker „Single Malt“ Scotch Whisky, 10 Jahre		
Süße von getrockneten Früchten		
Aroma nach Meerwasser, zitronig und salzige Note	2 cl	6,90 €

Vodka

Absolut	2 cl	3,50 €
---------	------	--------

Port

Niepoort Dry White	4 cl	6,00 €
Dunkle Goldtöne und ein frisches Aroma von Nüssen Mandeln, das im Mund lange nachklingt; der Abgang ist frisch, zugleich konzentriert wegen der langen Reifung in kleinen, älteren Holzfässern. Halbtrocken auf dem Gaumen in perfekter Interaktion mit dem Weinbrand, der diesem Wein seine hervorragende Struktur verleiht.		

Niepoort Ruby	4 cl	6,00 €
Dunkelrote Farbe, erfrischender Duft nach dunklen Früchten, der sich am Gaumen fortsetzt und sich mit mineralischen Nuancen vermählt. Ein jugentlicher Wein mit gutem Extrakt und feiner Balance, der angenehm trinkbar ist.		

Niepoort Tawny	4 cl	6,00 €
Lebendige und brillante Farbe mit leichten Nußaromen und Trockenfrüchtennoten; ausgewogen, mit jungem, fruchtigem Charakter. Langer und ausdrucksstarker Abgang		

Niepoort LBV 2015	4 cl	7,00 €
Dieser LBV von Niepoort duftet herrlich anregend nach roten und schwarzen Früchten, vor allem Kirschen. Hinzu kommen sehr harmonische Nuancen von Pfeffer und ein Hauch bitterer Schokolade. Am Gaumen ist der Niepoort Late Bottel Vintage voll und zugleich geschmeidig, mit merklichen, aber sehr gut eingebundenen Tanninen. Der Port besitzt eine gute Säurestruktur sowie eine unterschwellige, milde Süße. Diese tiefe rubinrote Kreation aus Rebsorten wie Sousão, Tinta Amarela, Tinta Cão, Tinta Francisca und Tinta Roriz reift 4 Jahre im großen Holzfass. Das Ergebnis ist ein feines Geschmackserlebnis, das sehr gut zu einem kräftigen Hartkäse, zum Pfeffersteak oder aber zu Gebäck und Kuchen passt.		