

## Tageskarte - täglich wechselnd! -

Rinderkraftbrühe mit Nudel-Kalb-Strudel	6,40 €
Halber gefüllter Sonntagshahn mit frischen Bandnudeln und Karotten-Kohlrabi-Gemüse	19,90 €
Cordon Bleu in Butterschmalz gebraten mit Röstkartoffeln und kleinem Gartensalat	22,90 €
Fränkischer Sauerbraten mit hausgemachten Kartoffelklößen und Apfel-Blaukraut	23,90 €
Rehragout in Spätburgunder geschmort mit hausgemachten Kartoffelklößen und Apfel-Blaukraut (aus Obereisenheimer Jagd vom Jäger Roman Dürr)	24,90 €
Rib-Eye-Steak - medium gegrillt auf Chimichurri-Sauce mit Ofengemüse und Röstkartoffeln	29,90 €
Burrata-Käse auf Tomatensugo mit frischer Pasta, Frühlingslauch, geschabtem Parmesan, gerösteten Pinienkernen, Rucola-Basilikumpesto und kleinem Gartensalat	20,90 €
Lauwarmer Semmelknödelsalat mit gebratenem Antipasti-Gemüse, Rucola, gereiftem Balsamico und geschabtem Parmesan	20,90 €

### Kleine Versuchung

Fränkische Erdbeeren mit Vanilleeis und Schlagsahne (vom Beerenhof Gerhard in Bergtheim)	6,60 €
---	--------

**Spare Ribs mit BBQ-Sauce  
immer mittwochs, donnerstags und freitags!**

**Aktuelle Restaurant-Öffnungszeiten:**  
Mittwoch, Donnerstag & Freitag von 16.00 Uhr bis 22.00 Uhr  
Samstag von 12.00 Uhr bis 22.00 Uhr  
Sonntag 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr

## Frühlingszeit – Pfifferzeit

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen  
mit Kräutern

7,40 €

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm mit  
gebackenem Serviettenknödel und  
kleinem Gartensalat

22,90 €

Dazu empfehlen wir:

ein Paar grobe Bratwürste

9,90 €

eine gegrillte Hähnchenbrust

9,90 €

ein gegrilltes Schweinerückensteak

10,90 €

### Unsere Weinempfehlung zu den Pfifferlingen:

2025er Obereisenheimer Höll

0,1 l

4,00 €

Blauer Silvaner

0,25 l

6,40 €

Kabinett, trocken

fruchtig, frisch und vollmundig, vom Weingut Wischer Nordheim

Spritzig, frisch, ohne Promille

**Secco-Schorle alkoholfrei**

auf Eis mit Limette

0,25 l

4,40 €

WIZERO vom Weingut Hans Wirsching Iphofen

(schäumendes Getränk aus entalkoholisiertem Wein)

## Apéritifs & Spritziges

Mainschleifen-Kir (Frankensekt mit fränkischem Johannisbeerlikör)	0,1 l	4,60 €
Sommertraum - Secco Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Weingut Wischer als Seccoschorle auf Eis mit Limette	0,1 l 0,25 l	3,80 € 4,40 €
WIZero Secco alkoholfrei Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Weingut Wischer als Seccoschorle auf Eis mit Limette	0,1 l 0,25 l	3,80 € 4,40 €
Aperol Sprizz Aperol Bitter, Sekt, Mineralwasser, Eis, Orange	0,25 l	6,80 €
Rhabarber Sprizz Rhabarbernektar, Sekt, Eis, Limette	0,25 l	6,40 €
Bitter Sprizz (alkoholfrei) San Bitter, Traubensecco, Mineralwasser, Eis, Orange	0,25 l	6,80 €

## Vorspeisen / Suppen

Tomatencremesuppe mit gerösteten Brotwürfeln	6,40 €
Gebratene Pfifferlinge auf cremigem Risotto mit geschabtem Parmesan, gerösteten Pinienkernen und Rucolapesto	14,90 €
Frisch geschnittenes Carpaccio vom Fassona-Rind aus dem Piemont mit Rucola, geschabtem Parmesan, Kapern, Olivenöl und Balsamico	17,90 €
Kleiner Gartensalat	5,20 €

Zu allen Vorspeisen und Suppen reichen wir ofenfrisches Weißbrot

## Hauptgänge

Gegrillte Hähnchenbrust auf Pfifferlingen in Kräuterrahm mit frischer Pasta, Frühlingslauch, geschabtem Parmesan und gerösteten Pinienkernen	24,90 €
Ofenfrisches Schäufile mit hausgemachten Kartoffelklößen und Apfel-Blaukraut	22,90 €
Medaillons von der Schweinelende auf Pfifferlingen in Kräuterrahm mit hausgemachten Spätzle und kleinem Gartensalat	24,90 €
Rosa gebratener Rehrücken auf Balsamicojus mit Pfifferlingen in Kräuterrahm und hausgemachten Spätzle	29,90 €
Hüftsteak vom Fassona Rind aus dem Piemont – rosa gegrillt auf Balsamicojus mit cremigem Risotto, Ofengemüse und geschabtem Parmesan	29,90 €
Gebratenes Filet vom Main-Waller mit Petersilienkartoffeln und Karotten-Kohlrabi-Gemüse (vom Main-Fischer Eugen Kimmel aus Fahr)	28,90 €
Gegrillter Ziegenkäse auf Ofengemüse und Tomatensugo mit cremigem Risotto, geschabtem Parmesan und gerösteten Pinienkernen	20,90 €

## Große Salate

Bunte Blattsalate in Balsamico-Öl-Dressing	12,90 €
- mit gegrillter Hähnchenbrust auf Ofengemüse	20,90 €
- mit gegrilltem Ziegenkäse auf Ofengemüse	20,90 €

zu allen Salaten servieren wir ofenfrisches Weißbrot

**Um Überraschungen zu vermeiden:**  
bei kleineren Portionen ziehen wir 2,- € jeweiligen Preis ab

## Süß und fein

Joghurteis auf Rhabarberkompott mit Schlagsahne	5,90 €
Geeister Aperolo	
Orangensorbet mit Aperol und frisch gepresstem Orangensaft	7,60 €
Eiscafe mit Vanilleeis und Schlagsahne	6,90 €
Eisschokolade mit Vanilleeis und Schlagsahne	6,90 €
Absacker:	
Eine Kugel Zitronensorbet mit Knut Hansen Gin	6,60 €
Nougaccino	
Eine Kugel hausgemachtes Nougateis und ein Espresso	5,20 €
Kugel Eis oder Sorbet nach Wahl (Vanille, Nougat, Pistazie, Joghurt, Schokolade, Zitronensorbet, Orangensorbet)	2,60 €

## Für den kleinen Hunger

(an Sonn- und Feiertagen gibt es diese Gerichte erst ab 15.00 Uhr)

Ein Paar grobe Bratwürste mit Sauerkraut und Brot (von der Hofmetzgerei Johannes Lukas in Unterpleichfeld)	13,90 €
Ein Paar grobe Bratwürste mit kleinem Gartensalat und Weißbrot	14,90 €
Sardinen, ganz, in Olivenöl – Jahrgang 2023 aus Frankreich in der 115 Gramm Dose mit frisch gebackenem Focaccia	15,90 €
Wurst im Glas – Rote oder Weiße (200 Gramm) mit Gurke und Brot (von der Hofmetzgerei Johannes Lukas in Unterpleichfeld)	11,90 €

Bei Allergien und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne in Absprache mit der Küche.

Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen in unseren Speisen und Getränken können wir Ihnen eine gesonderte Speisekarte überreichen.