ZUM SCHIFF
OBEREISENHEIM

Tageskarte vom 29. Oktober 2026
- täglich wechselnd! -

Ein Paar hausgemachte Bratwürste mit Röstkartoffeln und Rahm-Wirsing	18,90 €
Paniertes Kotelett in Butterschmalz gebraten mit Röstkartoffeln und Rahm-Wirsing	19,90 €
Halbe gefüllte Bauern-Ente mit hausgemachten Kartoffelklößen und Rahm-Wirsing	24,90 €
Ofenfrisches Schäufele mit hausgemachten Kartoffelklößen und Apfel-Blaukraut	22,90 €
Geschmortes Rinderherz in Balsamicojus mit frischen Bandnudeln und kleinem Gartensalat	19,90 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne	7,90 €

Wein des Monats:

2025 er Obereisenheimer Höll

Blauer Silvaner	0,1 l	4,00 €
Kabinett, trocken	0 25 l	6,40 €

fruchtig, frisch und vollmundig, aus eigenem Bioland-Anbau

ab 20. November

Muschel-Abend immer freitags
Spare Ribs immer samstags
Hasenpfeffer immer sonntags

Öffnungszeiten im Herbst/Winter:

Donnerstag, Freitag, Samstag ab 17 Uhr
Sonntag 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr durchgehend
Betriebsurlaub vom 02. – 19. November 2026

ZUM SCHIFF
OBEREISENHEIM

Apéritifs & Spritziges

Mainschleifen-Kir (Frankensekt mit fränkischem Johannisbeerlikör)	0,1 l	4,60 €
Sommertraum - Secco Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Weingut Wischer	0,1 l	3,80 €
als Seccoschorle auf Eis mit Limette	0,25 l	4,40 €
W!Zero Secco alkoholfrei Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Weingut Wischer	0,1 l	3,80 €
als Seccoschorle auf Eis mit Limette	0,25 l	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

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen	6,90 €
Frisch geschnittenes Carpaccio vom Fassona-Rind aus dem Piemont mit Feldsalat, geschabtem Parmesan, Kapern, Olivenöl und gereiftem Balsamico	17,90 €
Geräuchertes Filet von der Spessart-Forelle an Feldsalat mit Sahnemeerrettich	11,90 €
Kleiner Gartensalat	5,20 €

Zu allen Vorspeisen und Suppen reichen wir ofenfrisches Weißbrot

ZUM SCHIFF
OBEREISENHEIM

Hauptgänge

Gegrillte Hähnchenbrust auf Kürbisrahm mit frischer Pasta, geschabtem Parmesan, gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen und kleinem Gartensalat	22,90 €
Medaillons von der Schweinelende auf Champignons in Kräuterrahm mit hausgemachten Spätzle und kleinem Gartensalat	22,90 €
Fränkischer Sauerbraten mit hausgemachten Kartoffelklößen und Apfel-Blaukraut	22,90 €
Schweinerückensteak auf Pfeffersauce mit hausgemachten Spätzle und kleinem Gartensalat	20,90 €
Rinderrückensteak– medium gegrillt auf Balsamicojus mit fränkischer Trüffelbutter und Kartoffelgemüse	29,90 €
Gebratenes Filet vom Main-Barsch mit cremigem Kürbis-Risotto, geschabtem Parmesan, gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen und Rahm-Wirsing (vom Main-Fischer Eugen Kimmel aus Fahr)	28,90 €
Gegrillter Ziegenkäse mit cremigem Kürbis-Risotto, geschabtem Parmesan, gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen und Rahm-Wirsing	20,90 €

Große Salate

Bunte Blattsalate in Balsamico-Öl-Dressing	12,90 €
- mit gegrillter Hähnchenbrust	20,90 €
- mit Rinderrückensteak – medium gegrillt und Trüffelbutter	29,90 €
- mit gegrilltem Ziegenkäse	20,90 €

zu allen Salaten servieren wir ofenfrisches Weißbrot

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

ZUM SCHIFF
OBEREISENHEIM

Süß und fein

Fränkisches Birnenkompott mit Vanillesauce, Walnusseis und Schlagsahne	6,90 €
Creme Brulee von der Bourbon-Vanille	5,90 €
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, Walnuss, gesalzenes Karamell, Zitronensorbet, Orangensorbet)	2,60 €

Für den kleinen Hunger

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

Ein Paar grobe hausgemachte Bratwürste mit Sauerkraut und Brot	13,90 €
Ein Paar grobe hausgemachte Bratwürste mit kleinem Gartensalat und Weißbrot	14,90 €
Wurst im Glas (Rotgelegter ODER Weißgelegter, jeweils 200 Gramm) mit Gewürzgurke und Brot	12,90 €
Sardinen, ganz, in Olivenöl – Jahrgang 2024 aus Frankreich aus der Dose mit Weißbrot	15,90 €

Bei Allergien und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne in Absprache mit der Küche.
Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen in unseren Speisen und Getränke können wir Ihnen eine gesonderte Speisekarte überreichen.