

Vorspeisen

Tatar vom Rinderfilet, von Hand geschnitten, verfeinert mit einer selbstgemachten Tatarsoße gepickelte rot Zwiebeln, hausgebackenem Brioche Toast und Butter 20,90

100 % beef tenderlion tatar hand cut, refined with a homemade tatarsauce and classic home-baked brioche toast and butter

Gebratene Blutwurst dazu Meerrettichschmand, Kartoffelscheiben, geriebener Meerrettich und gebratener Apfel 16,50

Fried black pudding with horseradish sauce and potato slices and roasted apple

Gratinierter Ziegenkäse mit zweierlei Rote Bete, karamellisierten Walnüssen und Baguette 15,50

Goat cheese au gratin with two kinds of beet, caramelized walnuts and baguette

Suppen

Kalbsconsommé mit Kräuterroulade 9,00

Consommé of veal with herb roulade

Rieslingcrèmesuppe mit Schwarzbrotcroûtons 8,20

Wine creamsoup with brown bread croutons

Vegetarisch und Vegan

Dreierlei Knödel in Edelpilzrahmsoße, Rote Bete | Parmesan | Spinat 24,00

Bread dumplings with fine mushroom cream sauce Beet | parmesan | spinach

Zweierlei gefüllte Ravioli mit Pecorino & Feige und Büffelmozzarella an Salbeibutter und getrockneten Tomaten 24,90

Two kinds of stuffed ravioli with pecorino & fig and buffalo mozzarella with sage butter and dried tomatoes

Ein Veganes Gericht finden Sie auf unserer wechselnden Tageskarte.

you will find vegan dishes on our changing daily menu

*dazu empfehlen wir einen kleinen Salatteller 5,40

* we recommend a small salad plate

Blattsalate

Gemischter Salat der Saison in unserer Hausvinaigrette (Essig/Öl/Senf), Gurkensalat und Baguette 15,90

Mixed salad in our house vinaigrette (vinegar/oil/mustard), Cucumber salad and baguette

* Maishähnchenbrust corn-fed chicken breast + 12,20

* 3 Stk. Gratinierter Ziegenkäse Goat cheese au gratin + 9,50

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Hauptgänge

„Fränkisches Hochzeitsessen“ Kalbstafelspitz in Meerrettichsoße
serviert mit Preiselbeeren und geschmelzten Bandnudeln 26,90

Braised veal breast served with horse radish sauce, cranberry sauce and buttered noodles

Fränkischer Sauerbraten vom Rind mit Kartoffelklößen und Blaukraut 25,50

Braised beef roast in a typical franconian dark wine and vinegar sauce,
served with red cabbage and potato dumplings

Schweinebraten in Landbiersoße serviert mit Kartoffelklößen
und kleinem Salatteller 22,50

Pork roast in dark beer sauce served with a side salad and potato dumplings

„Stachel Pfännle“ Schweinemedallions, fränkische Rostbratwurst,
knusprig gebratener Speck, Champignonrahm und Bratkartoffeln 24,90

„Stachel Pfännle“ grilled pork medallions, franconian sausage, crispy bacon,
creamy mushrooms and panfried potatoes

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

serviert mit Preiselbeeren und lauwarmen selbstgemachtem Kartoffelsalat 31,90

„Original Wiener Schnitzel“ breaded veal with cranberry sauce and
lukewarm potato salad

Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak medium gebraten

dazu geschmolzene Zwiebeln und Bratkartoffeln 31,50

Onion roast rump steak medium served with melted onions and fried potatoes

Tatar vom Rinderfilet, von Hand geschnitten,

verfeinert mit einer selbstgemachten Tatarsoße, gepickelte rote Zwiebeln,
hausgebackenem Brioche Toast und Butter 29,90

100 % beef tenderloin tatar hand cut, refined with a homemade tatarsauce and
classic home-baked brioche toast and butter

Forelle »Müllerin-Art« im Ganzen serviert mit gerösteten Mandelsplittern,
Salzkartoffeln und zerlassener Butter 28,90

Trout „Müllerinart“ grilled served with roasted almond slivers, salt potatoes, melted butter

Forelle »Blau« im Ganzen serviert mit Salzkartoffeln,

Wurzelsud nach Originalrezept der Stachelwirte und Sahnemeerrettich 28,90

Trout „blue“ boiled in vinegar & wine served with salt potatoes and horseradish

* dazu empfehlen wir einen kleinen Salatteller 5,40

* we recommend a small salad plate

Kennzeichnung der Allergene & Zusatzstoffe finden Sie auf einer separaten Karte.

Fragen Sie unseren Service.

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Nachspeisen

Saftiger Schokoladenbrownie mit a weng was druff 9,80
Succulent chocolate brownie

Crème brûlée von der Tonkabohne 10,50
Crème brulée from tonka bean

Dreierlei Sorbetvariation 12,90
three kinds of sorbet variation

Käsevariation dazu Feigensenf, Chutney und Baguette 14,00
Cheese variation with fig mustard, chutney and baguette

Wenn gar nichts mehr reinpasst :-)) so lange der Vorrat reicht
kleine Crème brûlée oder Schokoladenmousse & Espresso 6,90
If nothing else fits :-)) while stocks last
small crème brûlée or chocolate mousse & espresso

Affogato Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 5,50
Affogato espresso with a scoop of vanilla ice cream

Süßwein...als Dessert :-))

2022er Rieslaner Auslese | Weingut Manfred Braun aus Nordheim
Exotische Aromen von Maracuja, saftiger Grapefruit und Orangen-Zeste treffen auf einen
Hauch von Sanddorn. Präziser, klarer Wein, bei dem wir das Spiel aus Süße und Säure
auf ein neues Niveau heben. 0,11 – 6,00

zum Dessert oder Kaffee empfehlen wir Ihnen

Brennerei Ziegler | Freudenberg am Main | alle 2cl - 43 %
Wildkirsch No.1 9,00 | Alte Zwetschge Holzfass 7,00 | Mirabelle 7,00 | Haselnussgeist 7,00
Williams Christ Birne 7,00 | Waldhimbeere 7,00 | Sauerkirsch 7,00

Liköre 4cl - 5,00
Sauerkirsch | Himbeere | Haselnuss | Schneepläumchen | Omas Backapfel | Weihnachtslikör

Geschenkgutscheine...

4 Gang Überraschungsmenü 69 € pro Person inkl. Aperitif

Weinbegleitung in 3 Gängen á 0,11 16 €. | Weinbegleitung in 4 Gängen á 0,11 22 €
Vor Anmeldung erforderlich!

Verzehrgutschein« Egal wann und mit wem, mit frei auswählbarem Gutscheinwert

Kennzeichnung der Allergene & Zusatzstoffe finden Sie auf einer separaten Karte.
Fragen Sie unseren Service.
Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer