

## Apéritifs & Spritziges

Mainschleifen-Kir (Frankensekt mit fränkischem Himbeerlikör)	0,1 l	4,40 €
Sommertraum - Secco Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Weingut Wischer als Seccoschorle auf Eis mit Limette	0,1 l 0,25 l	3,60 € 4,20 €
Campari - Orange	0,2 l	6,60 €
Aperol Sprizz Aperol Bitter, Sekt, Mineralwasser, Eis, Orange	0,25 l	6,60 €
Rhabarber Sprizz Rhabarbernektar, Sekt, Eis, Limette	0,25 l	6,20 €
Bitter Sprizz (alkoholfrei) San Bitter, Traubensecco, Mineralwasser, Eis, Orange	0,25 l	6,60 €
Traubensecco alkoholfrei (süß) als Seccoschorle auf Eis mit Limette	0,1 l 0,25 l	3,60 € 4,20 €

## Vorspeisen

Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto	6,90 €
Risotto mit frisch gehobeltem Sommertrüffel aus dem Piemont, geschabtem Parmesan und gerösteten Pinienkernen auf Tomatensugo	12,90 €
Frisch geschnittenes Carpaccio vom Fassona-Rind aus dem Piemont mit Rucola, geschabtem Parmesan, Kapern, Olivenöl und Balsamico	16,90 €
Bunter Gartensalat mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen	7,90 €

Zu allen Vorspeisen und Suppen reichen wir ofenfrisches Weißbrot

## Hauptgänge

Gegrillte Hähnchenbrust auf Tomatensugo mit frischer Fettuccine, Basilikum-Chili-Öl, geschabtem Parmesan, gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen und kleinem Gartensalat	20,90 €
Rinderrückensteak - medium gegrillt - auf Chimichurri (Kräuter-Chili-Öl) mit Grillgemüse und Röstkartoffeln	29,90 €
Ofenfrisches Schäufile mit hausgemachten Kartoffelklößen und Apfel-Blaukraut	20,90 €
Gegrilltes Schweinerückensteak auf Pfefferrahm mit hausgemachten, Spätzle und kleinem Gartensalat	19,90 €
Rosa gebratenes Hüftsteak vom Fassona-Rind aus dem Piemont auf Balsamicojus mit Risotto, frisch gehobeltem Sommertrüffel geschabtem Parmesan, gerösteten Pinienkernen und kleinem Gartensalat	30,90 €
Burrata-Käse in Kräuterpesto auf frischer Fettuccine mit Tomatensugo, Grillgemüse und geschabtem Parmesan	19,90 €

## Große Salate

Bunte Blattsalate in Balsamico-Öl-Dressing	11,90 €
- mit gegrillter Hähnchenbrust	18,90 €
- mit Burrata-Käse in Kräuterpesto auf Grillgemüse	19,90 €
- mit Rinderrückensteak - medium gegrillt mit Chimichurri	29,90 €

zu allen Salaten servieren wir ofenfrisches Weißbrot

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

## Süß und fein

Fränkisches Zwetschgenkompott mit Pistazieneis und Schlagsahne	5,20 €
Vanille Panna Cotta mit einer Kugel Himbeersorbet	5,20 €
Absacker: Eine Kugel Zitronensorbet mit Tanqueray London Dry Gin	5,90 €
Nougaccino Eine Kugel hausgemachtes Nougateis und ein Espresso	4,80 €
Eiscafe mit Vanilleeis und Schlagsahne	6,00 €
Eisschokolade mit Vanilleeis und Schlagsahne	6,00 €
1 Kugel Eis oder Sorbet nach Wahl (Vanille, Nougat, Pistazie, Schokolade, Himbeersorbet, Zitronensorbet und Orangensorbet)	2,40 €

## 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 (aus der Klostermetzgerei in Münsterschwarzach)	12,90 €
Ein Paar grobe Bratwürste mit kleinem Gartensalat und Weißbrot (aus der Klostermetzgerei in Münsterschwarzach)	12,90 €
Drei kleine Franken im Glas: Gerupfter, Kochkäse und Schnittlauch-Frischkäse mit Brot	9,90 €

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.