

## Apéritifs & Spritziges

Mainschleifen-Kir (Frankensekt mit fränkischem Himbeerlikör)	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	3,60 € 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 / Suppen

Weinsuppe mit Zimtcroustons	6,60 €
Burrata auf Tomaten-Caponata an Salatgarnitur mit gereiftem Balsamico	10,90 €
Kleiner Gartensalat	4,60 €

Zu allen Vorspeisen und Suppen reichen wir ofenfrisches Weißbrot

## Hauptgänge

Gegrillte Hähnchenbrust auf Kürbisrahm mit Ofengemüse, Feige-Pecorino-Teigtaschen und geschabtem Pecorino	22,90 €
Medaillons von der Schweinelende mit fränkischen Pilzen in Kräuterrahm, hausgemachten Spätzle und kleinem Gartensalat (Kräuterseitlinge, Austernpilze, Egerlinge)	24,90 €
Zwiebelrostbraten vom Roastbeef – medium gegrillt mit Röstkartoffeln und kleinem Gartensalat	29,90 €
Gegrilltes Kalbs-Kotelett auf Balsamicojus mit Röstkartoffeln und kleinem Gartensalat	29,90 €
Rosa gebratener Rehrücken auf Rotweinjus mit hausgemachten Spätzle und Rahm-Wirsing (vom Jäger Urban Borst aus Nordheim)	29,90 €
Gegrillter Ziegenkäse auf Ofengemüse mit Kürbisrisotto, geschabtem Parmesan und gerösteten Pinienkernen	20,90 €

## Große Salate

Bunte Blattsalate in Balsamico-Öl-Dressing	11,90 €
- mit gegrillter Hähnchenbrust auf Ofengemüse	19,90 €
- mit gegrilltem Ziegenkäse auf Ofengemüse	19,90 €
- mit Roastbeef – medium gegrillt mit Kräuterbutter	29,90 €

zu allen Salaten servieren wir ofenfrisches Weißbrot

Zusätzlich gibt es noch wechselnde Gerichte auf der Tageskarte

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

## Süß und fein

Crème Brûlée von der Bourbon-Vanille mit gesalzenem Karamelleis	6,90€
Quittenkompott mit hausgemachtem Hagebutteneis, Vanillesauce, karamellisierten Walnüssen und Schlagsahne	6,90 €
Absacker: Eine Kugel Zitronensorbet mit Tanqueray London Dry Gin	5,90 €
Nougaccino Eine Kugel hausgemachtes Nougateis und ein Espresso	4,80 €
1 Kugel Eis oder Sorbet nach Wahl (Vanille, Nougat, Walnuss, Zitronensorbet, gesalzenes Karamell, Hagebutte 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)	13,90 €
Hausgemachte Schweinskopfsülze mit Musik und Röstkartoffeln	13,90 €

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.