

Sommerzeit – Pfifferzeit

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen
mit Kräutern 7,40 €

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm mit gebackenem
Serviettenknödel und kleinem Gartensalat 22,90 €

Dazu empfehlen wir:

gegrillte Hähnchenbrust 9,90 €

ein Paar grobe Bratwürste 9,90 €

Rinderrückensteak – medium gegrillt mit Kräuterbutter 19,90 €

Unsere Weinempfehlung zu den Pfifferlingen:

2023er 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 €

WI'ZERO vom Weingut Hans Wirsching Iphofen

(schäumendes Getränk aus entalkoholisiertem Wein)

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	3,80 € 4,40 €
Campari - Orange	0,2 l	6,80 €
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	6,60 €
Traubensecco alkoholfrei (süß) als Seccoschorle auf Eis mit Limette	0,1 l 0,25 l	3,80 € 4,40 €

Vorspeisen / Suppen

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen mit Kräutern	7,40 €
Frisch geschnittenes Carpaccio vom Fassona-Rind aus dem Piemont mit Rucola, geschabtem Parmesan, Kapern, Olivenöl und Balsamico	17,90 €
Geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Avocado, Rucola, Basilikumpesto und geschabtem Parmesan	11,90 €
Kleiner Gartensalat	4,90 €

Zu allen Vorspeisen und Suppen reichen wir ofenfrisches Weißbrot

Hauptgänge

Gegrillte Hähnchenbrust auf Rahmpfifferlingen mit frischer Pasta, Grillgemüse und geschabtem Parmesan	22,90 €
Medaillons von der Schweinelende auf Pfifferlingen in Kräuterrahm mit hausgemachten Spätzle und kleinem Gartensalat	24,90 €
Cordon Bleu in Butterschmalz gebraten mit Röstkartoffeln und kleinem Gartensalat	22,90 €
Rinderrückensteak – medium gegrillt mit Kräuterbutter, Röstkartoffeln und kleinem Gartensalat	29,90 €
Gebratenes Main-Waller-Filet auf fränkischem Karotten-Kohlrabi-Gemüse mit cremigem Risotto, geschabtem Parmesan und gerösteten Pinienkernen (vom Main-Fischer Eugen Kimmel aus Fahr)	26,90 €
Gegrillter Ziegenkäse auf Ofengemüse und Tomatensugo mit cremigem Risotto, geschabtem Parmesan und gerösteten Pinienkernen	20,90 €

Große Salate

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

Hausgemachtes Pralineneis auf Kirschgrütze mit Vanillesauce und Schlagsahne	6,90 €
Absacker: Eine Kugel Zitronensorbet mit Tanqueray London Dry Gin	6,20 €
Nougaccino Eine Kugel hausgemachtes Nougateis und ein Espresso	5,00 €
Eiscafe mit Vanilleeis und Schlagsahne	6,90 €
Eisschokolade mit Vanilleeis, Schokoladeneis und Schlagsahne	6,90 €
1 Kugel Eis oder Sorbet nach Wahl (Vanille, Nougat, Praline, Joghurt, Schokolade, Zitronensorbet & Kaffee)	2,50 €

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)	13,90 €
Ein Paar grobe Bratwürste mit kleinem Gartensalat und Weißbrot (aus der Klostermetzgerei in Münsterschwarzach)	14,90 €
Bergkäse mit Butter, Salatgarnitur und Brot	13,90 €
Büchsenwurst von der Klostermetzgerei in Münsterschwarzach Rotgelegter oder Weißgelegter mit Gurke und Brot	10,40 €

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.