ZUM SCHIFF
OBEREISENHEIM

Tageskarte - täglich wechselnd! -

Ofenfrische Spare Ribs mit hausgemachter BBQ-Sauce, kleinem Gartensalat und Weißbrot	18,90 €
Fränkischer Sauerbraten mit hausgemachten Kartoffelklößen und Apfel-Blaukraut	23,90 €
Cordon Bleu in Butterschmalz gebraten mit Röstkartoffeln und kleinem Gartensalat	22,90 €
Ofenfrisches Schäufele mit hausgemachten Kartoffelklößen und Apfel-Blaukraut	22,90 €
Gebratene Filets vom Main-Hecht auf Kräuterpesto und Grillgemüse mit bunten Blattsalaten und Weißbrot (vom Main-Fischer Eugen Kimmel aus Fahr)	26,90 €
Lauwarmer Semmelknödelsalat mit gebratenem Antipasti-Gemüse, Rucola, gereiftem Balsamico, geschabtem Parmesan und gerösteten Pinienkernen	20,90 €

Kleine Versuchung

Eine Kugel Vanilleeis mit fränkischen Himbeeren und Heidelbeeren (vom Beerenhof Gerhard in Bergtheim)	4,90 €

Aktuelle Restaurant-Öffnungszeiten:
Mittwoch, Donnerstag & Freitag von 16.00 Uhr bis 22.00 Uhr
Samstag von 12.00 Uhr bis 22.00 Uhr
Sonntag 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr

ZUM SCHIFF
OBEREISENHEIM

Frühlingszeit – Pfifferzeit

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen mit Kräutern	7,40 €
Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm mit gebackenem Serviettenknödel und kleinem Gartensalat	22,90 €

Dazu empfehlen wir:

ein Paar grobe Bratwürste	9,90 €
eine gegrillte Hähnchenbrust	9,90 €
ein gegrilltes Schweinerückensteak	10,90 €

Unsere Weinempfehlung zu den Pfifferlingen:

2025er 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)

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 €
Wl'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

Frischer Sommertrüffel auf cremigem Risotto mit geschabtem Parmesan und gerösteten Pinienkernen (vom Winzerhof Dieter Amling Untereisenheim)	14,90 €
Frisch geschnittenes Carpaccio vom Fassona-Rind aus dem Piemont mit Rucola, geschabtem Parmesan, Kapern, Olivenöl und Balsamico	17,90 €
Kleiner Gartensalat	5,20 €

Zu allen Vorspeisen und Suppen reichen wir ofenfrisches Weißbrot

ZUM SCHIFF
OBEREISENHEIM

Hauptgänge

Gegrillte Hähnchenbrust auf Pfifferlingen in Kräuterrahm mit frischer Pasta, Frühlingslauch, geschabtem Parmesan und gerösteten Pinienkernen	24,90 €
Medaillons von der Schweinelende auf Pfifferlingen in Kräuterrahm mit hausgemachten Spätzle und kleinem Gartensalat	24,90 €
Schweinerückensteak vom Grill auf Pfeffersauce mit Röstkartoffeln und grünen Bohnen	20,90 €
Rinderrückensteak – medium gegrillt auf Pfeffersauce mit Röstkartoffeln und grünen Bohnen	29,90 €
Gebratenes Filet vom Main-Waller auf Tomatensugo mit cremigem Risotto, geschabtem Parmesan, gerösteten Pinienkernen und kleinem Gartensalat (vom Main-Fischer Eugen Kimmel aus Fahr)	28,90 €
Gegrillter Ziegenkäse auf Grillgemüse und Tomatensugo mit cremigem Risotto, geschabtem Parmesan und gerösteten Pinienkernen	20,90 €

Große Salate

Bunte Blattsalate in Balsamico-Öl-Dressing	12,90 €
- mit gegrillter Hähnchenbrust auf Ofengemüse	20,90 €
- mit Rinderrückensteak – medium gegrillt und Kräuterbutter	29,90 €
- mit gegrilltem Ziegenkäse auf Ofengemüse	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 Zwetschgenkompott mit Vanillesauce, gesalzenem Karamelleis und Schlagsahne	6,90 €
Geeister Aperolo Orangensorbet mit Aperol und frisch gepresstem Orangensaft	7,60 €
Eiscafe mit Vanilleeis und Schlagsahne	6,90 €
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, Pistazie, Joghurt, Schokolade, Zitronensorbet, Orangensorbet)	2,60 €

Für den kleinen Hunger

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

Pastetchen gefüllt mit Pfifferlingen in Kräuterrahm mit kleinem Gartensalat	14,90 €
Ein Paar grobe Bratwürste mit Sauerkraut und Brot (von der Hofmetzgerei Johannes Lukas in Unterpleichfeld)	13,90 €
Ein Paar grobe Bratwürste mit kleinem Gartensalat und Weißbrot	14,90 €
Sardinen, ganz, in Olivenöl – Jahrgang 2023 aus Frankreich in der 115 Gramm Dose mit frisch gebackenem Focaccia	15,90 €
Wurst im Glas - Rote oder Weiße (200 Gramm) mit Gurke und Brot (von der Hofmetzgerei Johannes Lukas in Unterpleichfeld)	11,90 €

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.