

Tageskarte vom 11. September

- täglich wechselnd! -

Ofenfrische Spare Ribs mit hausgemachter BBQ-Sauce,
kleinem Gartensalat und Weißbrot 18,90 €

Gulasch vom fränkischen Jungbullen und vom fränkischen Landschwein
mit frischen Bandnudeln und kleinem Gartensalat 19,90 €

Cordon Bleu in Butterschmalz gebraten mit
Röstkartoffeln und kleinem Gartensalat 22,90 €

Halbe gefüllte Bauern-Ente mit hausgemachten
Kartoffelklößen und Rahm-Wirsing 24,90 €

Ofenfrisches Schäuferle mit hausgemachten
Kartoffelklößen und Apfel-Blaukraut 22,90 €

Pfifferlinge in Kräuterrahm mit frischen Bandnudeln,
Grillgemüse, geschabtem Parmesan und
gerösteten Pinienkernen 20,90 €

Kleine Versuchung

Eine Kugel Vanilleeis mit fränkischer Wassermelone
(vom Biolandhof Cäsar Gut Dächheim) 4,90 €

Fränkischer Federweißer 0,25 l 3,90 €
(auch zum Mitnehmen)

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

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 €

WIZERO vom Weingut Hans Wirsching Iphofen

(schäumendes Getränk aus entalkoholisiertem Wein)

Apéritifs & Spritziges

Mainschleifen-Kir (Frankensekt mit fränkischem Johannisbeerlikör)	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 €
WiZero Secco alkoholfrei Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Weingut Wischer als Seccoschorle auf Eis mit Limette	0,1 l 0,25 l	3,80 € 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

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen	7,20 €
Kürbisrisotto mit gegrillten Spalten vom Hokkaido, geschabtem Parmesan, gerösteten Pinienkernen und gereiftem Himbeer-Balsamico-Essig	11,90 €
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 offenfrisches Weißbrot

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 €
Rosa gebratener Rehrücken auf Balsamicojus mit hausgemachten Spätzle und Rahm-Wirsing (aus Obereisenheimer Jagd – vom Jäger Roman Dürr)	29,90 €
Roastbeef vom fränkischen Jungbullen– medium gegrillt auf Pfeffersauce mit Röstkartoffeln und kleinem Gartensalat	29,90 €
Gebratenes Filet vom Main-Waller mit cremigem Kürbis-Risotto, geschabtem Parmesan, gerösteten Pinienkernen und Rahm-Wirsing (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

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 €
Rot- und Weißgelegter mit Gewürzgurke und Brot	12,90 €

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.