



WEINSTUBE
HOFMANN

– SEIT 1889 –



GENUSS, HEIMAT & ZEIT FÜR BESONDERE MOMENTE






APERITIF & SPRITZ

Weißer Spritzer – Silvaner	0,25 l	5,00
Ingwer-Limetten Spritz 	0,30 l	5,00
alkoholfrei		
Secco – weiß oder rosé	0,20 l	5,00
alkoholfrei		
Martini bianco	0,05 l	5,00
mit Zitrone		
Martini floreale	0,05 l	5,00
alkoholfrei, mit Zitrone		
San Bitter Orange oder Soda	0,30 l	7,00
alkoholfrei		
Campari Orange oder Soda	0,30 l	8,00
mit Eis und Orange		
Gin Tonic mit Eis und Zitrone	0,30 l	8,00
Aperol Spritz	0,30 l	8,50
mit Aperol, Secco, Eis und Orange		
Haussekt f87 – Würzburg	0,10 l	7,00
Champagner Laurent Perrier	0,10 l	15,00
„La Cuvée brut“		



ZUM TEILEN

oder für dich allein

Brotkorb 		
Sauerteigbrot von der Bäckerei Stark aus Arnstein und Steinofenbaguette mit Salzbuttermilch und Dip		6,00
Weinbergschnecken – 6 Stück		13,00
Kräuterbutter, gratiniert und Steinofenbaguette		
Jahrgangssardinen – 2023 		10,00
mit Butter, Feigensenf und Sauerteigbrot		
Bergkäse – 6 Monate gereift 		10,00
mit Butter, Feigensenf und Sauerteigbrot		



VORSPEISEN & SUPPEN

Spargelcremesuppe 		
mit Spargel, Bio Ei und Schnittlauch		9,00
Frühlingsalat in Hausdressing 		
mit Honig-Ziegenkäse, Spargel, Beeren und gerösteten Kernen		12,00
gebratener Spargel 		
mit Olivenöl, Parmesan und Wildkräutern		17,00
Vitello Forello  <i>Lieblingsgericht</i>		
rosa Kalbfleischscheiben mit Räucherforellencreme, eingelegten Radieschen und gebackenen Kapern		16,00



HAUPTGERICHTE

Saiblingsfilet -aus der Rhön- auf Spargelrisotto, Tomatensalsa und Wildkräutern		22,00
Wiener Schnitzel „Art des Hauses“ mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitrone		19,80
Original Wiener Schnitzel vom Kalb <i>Das musst du probieren!</i> 		28,00
Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Jus, Butterspätzle und Gurkensalat		28,00
Backhendl in Kürbiskernpanade Preiselbeeren, Zitronenmayonnaise und Kartoffel-Gurkensalat	Lieblingsgericht	19,80
Spargelrisotto -grün und weiß- mit Tomatensalsa und Wildkräutern		19,80



SÜSSES FINALE

Sauerrahmeis mit Schokocrumble und eingelegten Feigen		7,00
Panna Cotta mit eingeweckten Beeren, rosa Vanilleis und Nussbutter-Crunch		10,00
„Absacker“ ein Espresso, eine Kugel Haselnusseis und 2cl Haselnussschnaps		10,00



GENUSS, HEIMAT & ZEIT FÜR BESONDERE MOMENTE