



Aperitif & Sprudel

„weißer Spritzer“ Frankenschorle	0,25l	5,00
hausgemachte Ingwer-Limettenschorle -alkoholfrei-	0,30l	5,00
Wiesenkiez Bio Secco weiß rot -alkoholfrei-	0,20l	5,00
Martini Floreale -alkoholfrei- mit Eis und Zitrone	0,05l	5,00
San bitter Orange oder Soda -alkoholfrei- mit Eis und Orange	0,30l	7,00
Campari Orange oder Soda mit Eis und Orange	0,30l	8,00
Gin Tonic mit Eis und Zitrone	0,30l	9,00
Martini mit Eis und Zitrone	0,05l	5,00
Aperol Spritz mit Aperol, Secco, Eis und Orange	0,30l	8,50
Haussekt f87 Sektkellerei Höfer, Würzburg	0,10l	7,00
Champagner Laurent Perrier "La Cuvée brut"	0,10l	16,00

vorweg, dazu oder den ganzen Abend...

 Brotkorb Sauerteigbrot von der Bäckerei Stark aus Arnstein und Steinofenbaguette mit Salzbutter und Dip	6,00
Weinbergschnecken -aus dem Burgund- 6 Stück, mit Kräuterbutter gratiniert und Steinofenbaguette	13,00
Dosenfisch von „FANGST“ geräucherte Forelle, mit Zitrone, Wacholder und geröstetem Sauerteigbrot	16,00
 Bergkäse -Voralberger- mit Butter, Feigensenf und Sauerteigbrot	10,00
Bergkäse und italienischer Rohschinken mit Jordan Oliven, Feigensf, Butter und Brotkorb	15,00

✓ geröstete Kürbissuppe
mit Schmorapfel und Ingwer
9,00

✓ Feldsalat in Hausdressing
mit Honig-Ziegenkäse, Feigen und karamellisierten Walnüssen
14,00 / 19,00

Lachsforellentatar aus dem Spessart
im Brioche mit Cocktailsoße, Kaviar und Kresse
17,00

gebackener Kalbskopf
mit Kartoffel-Feldsalat und haugemachter Kernöl-Remoulade
16,00 / 24,00

hausgemachte Wildschweinbratwürstl
auf Apfel-Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree
19,00

ganze Forelle „Müllerin Art-
mit Petersilienkartoffeln und Marktsalat
23,00

Cordon bleu vom Kalb
mit Rohschinken und Bergkäse grfüllt,
Kartoffel-Feldsalat, Preiselbeeren und Zitrone
29,00

fränkischer Sauerbraten
mit Gewürzsoße, Apfelblaukraut und Kartoffelklößen
24,00

✓ hausgemachte Spinatknödel
mit brauner Butter, Parmesan und kleinem Feldsalat
19,00

✓ Sauerrahmeis
mit knusprigem Hafer und eingelegten Feigen
7,00

✓ Topfenknödel
mit Butterbröseln, Nougatfüllung und Zwetschgenkompott
12,00

✓ Creme brulee
mit einer Kugel weissem Kaffeeis
10,00

„Affogato“
ein Bristot Espresso mit einer Kugel Vanilleis
6,00



ENTENMENÜ FÜR 2 PERSONEN

kleiner Feldsalat
in Hausdressing mit karamellisierten Walnüssen

Ofenfrische Bauernente
mit reichlich Soße, Gewürzblaukraut und Kartoffelklößen

„Affogato“
ein Bristot Espresso mit einer Kugel Vanilleis

3-Gang Entenmenü p.P € 39

Weinempfehlung

2024 Chianti DOCG
Borgo del Bosco, Toscana

0,125l € 5,90

0,75l € 34,00