

### VORSPEISEN:

Feldsalat im Kartoffel-Dressing mit Croutons, Röstkörnern und Tomätchen 6€

- Feldsalat mit gebratenen Champignonköpfe 7,9€ (vegan ohne Croutons)
- Feldsalat mit feinen Kalbfleisch-Scheiben und Sahnekren 9,9€
- Feldsalat mit hausgebeiztem Lachs und Zwiebelringen 10,9€

### SUPPEN:

sämige Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen 5,9€ (vegan ohne Lachs)

\* \* \*

kräftige Rinderkraftbrühe mit Flädle und Klößchen 5€

wein menü mit Weinbegleitung 39€



- Winzerwein wurde zu Sekt: eine fränkisch-spritzige Gaumenfreude 0,1 ltr.
- Silvaner-Rahmsuppe mit Buttercroutons
- Geflügel Involtini cremig gefüllt auf feinem Domina-Tomaten-Ragout und mit Rauke geschwenkten Bio-Bandnudeln [vegetarisch mit gegrilltem Ziegenkäse] als Wein eine Domina, Bio-Weingut Christ-Nordheim, Kabinett trocken 0,1 ltr.
- gebackene Apfelkräpfli mit Weinschaum-Soße und geeisten Himbeeren Begleitet von einem fruchtigen Rotling QbA 0,1 ltr. von den Winzern Sommerach

### HAUPTGANG:

Rumpsteak medium gebraten, Kräuterbutter & Röstzwiebeln 23,9€

Rosenkohl und Bratkartoffeln

\* \* \*

rosa gebratene Entenbrust mit Hagebuttensoße 19,9€

gebackene Knödeltaler und Mandelbrokkoli

\* \* \*

der Lachs trifft den Zander im Silvaner-Rahm 18,9€

auf Bio-Bandnudeln und Tomaten-Spinat-Ragout

\* \* \*

gegrillter Ziegenkäse mit Tomatenmarmelade 13,9€

im Bett von Spinat-Gemüse-Linsen

\* \* \*

Ragout von Steckrüben, Karotten & Wintergemüse mit Salbeiblättern 11,9€

dazu gebackene Serviettenknödel (vegan mit Bio-Bandnudeln)



## SPEISEKARTE

Rinderroulade gefüllt mit, Speck, Karotte, Gurke, Zwiebel, Senf 17,5€  
auf dem Kartoffelstampf mit Blaukraut nach Hausrezept

\* \* \*

Gebackene Putenschnitzel in der Knusperpanade mit Zitrone 9,9€  
dazu Bratkartoffeln

\* \* \*

zweierlei Schweinsbraten von Schulter und Hals in Dunkelbier-Soße 13,5€  
Kartoffelklöße und Blaukraut

\* \* \*

Bio-Bratwürste mit Röstzwiebeln und Ur-Karotten 9,9€  
auf'm Stampf von Bio-Kartoffeln



## DESSERT:

Espresso Affogato doppio – ein Espresso-Dessert über eine Kugel 5€  
Vanille-Eiscreme gegossen, dazu eine dunkle Praline

\* \* \*

Hausgebackener Apfelstrudel mit Vanille-Eiscreme und Sahne 6,50€

\* \* \*

Trilogie vom Winterdessert: feines Nougat-Parfait auf gelierten Früchten 7,9€  
und marmorierte Mousse au chocolate

\* \* \*

ausgesuchte Käse serviert mit Feigensenf und Körnerbrot 9,9€  
ein Bio-Bergkäse und feiner Blauschimmelkäse, der „Bauernrebell“ – Weichkäse,  
ein Ziegenkäse mit Rosmarin ummantelt

## KINDERKARTE:

zwei Klöße mit Soß' 4€ oder Nudeln mit Soß' 4€

\* \* \*

ein Puten-Schnitzelchen, Zitrone und Bratkartoffeln 7€

## ZUSÄTZLICHE LEISTUNGEN:

Rosenkohl oder Blaukraut 4€ Saisonsalate mit Kräutern und Körnern 4€

Bratkartoffeln, Klöße, Nudeln 4€

für die Umbestellung einer Beilage: 2€

Das Team von MONDHOLZHOTEL, VINOHEK UND  
CAFÉ MÜLLER WÜNSCHT EINEN GUTEN APPETIT  
UND BEDANKT SICH FÜR IHREN BESUCH!  
EMPFEHLEN SIE UNS BITTE WEITER UND  
BESUCHEN UNS BALD WIEDER.