

VORSPEISEN

Spargelsuppe mit Crépinette
von Ricotta & Bärlauch €6

Rinderkraftbrühe und Leberklößchen €6,9

Matjes „Hausfrauen Art“
mit Zwiebele, Gurken, Apfel, Rahm
mit Bratkartoffeln €10,9

Tartar von der hausgebeizten Lachsforelle (aus'm Spessart)
Buttermilch & grüner Spargelsalat, Nüsse €14,5

Blattsalate, garniert mit Tomate, Gurke
Karotte, Kresse & Körner
in kleiner Salatschüssel €4,9
größerer Salat €6,9

STEAK WOCHE VOM 9.-13.4.2024

Geniessen Sie die Auswahl von exquisiten Rindersteaks
mit verschiedenen Soßen und Beilagen!
Gerne mit Tischreservierung!

MUTTERTAG am 12.5.24

Küche von 12-20.30 Uhr

ABENDS 4-GANG-MENÜ ab 18 Uhr

BITTE RESERVIEREN!

Beachten Sie auch die Tages-
Empfehlung vom Küchenchef

HAUPTGÄNGE

Portion **fränkischer** Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise oder Butter, Kartoffeln €18,9
wahlweise dazu

gegrilltes Saiblingsfilet aus'm Spessart +€14

Wiener Kalbsschnitzel +€12

Schnitzel Wiener Art (vom Schwein) +€8

ein Paar Fränkische Bratwürste +€8,5

Portion Metzger Kochschinken +€6,5

Zweierlei vom „glücklichen Weide-Gockel“ aus der Rhön
Polenta Schnitte und Spargelgemüse mit
Erdbeeren & Gorgonzola €19,9

gesottene Rinderbrust mit Meerrettichsoße
breite Nudeln mit Bröseln & Preiselbeeren €18,5
(Testen Sie dazu ne saure Gurke, wie's der Chef mag!)

Zwiebelrostbraten vom Roastbeef (250g) medium
Röstzwiebeln & Zwiebelpüree
Steak-Fries und bunte Salate im Dressing €29,9

Gebratenes Saiblingsfilet aus'm Spessart
Bärlauch-Schaum & Kartoffelschnee mit Weinbeeren-Pesto €23,4

Gegrillter Ziegenkäse & Preiselbeeren
auf Kartoffelgratin mit Kren-Spänen & Rucola €15,9

Wiener Kalbsschnitzel €19,9
alle Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat
Schnitzel paniert gebacken vom Schwein €14,9
Schnitzel vom Hähnchen €14,9
2 Schnitzel vegetarisch vom Sellerie €14,9
Schnitzel mit Beilagensalat +€3,9

ein Paar fränkische Bratwürste, Röstzwiebeln & Soße
hausgemachter Kartoffelsalat €13,5

Käsespätzle mit Röstzwiebeln €8,9
Spätzle mit Beilagensalat €12,7

DESSERT

Tonka-Quark-Mousse auf mariniertem
Erdbeersalat mit Basilikum €7,9

Crème brûlée €5

DOPPIO AFFOGATO: Bio-Espresso-Dessert
mit Vanille-Eiscreme und dunkler Praline €5,9

Eisvergnügen mit Premium-Knusper-, Pistazien- & Vanille
Eiscreme, Schoko-Pistazien-Törtchen, Erdbeere €8,9

ausgesuchte Käsesorten mit Feigensenf & Brot:
Bio-Bergkäse, Blauschimmelkäse
ein pikanter Weichkäse & Rosmarin-Ziegenkäse €11,9

KINDERKARTE

zwei Klöße mit Soß' oder Nudeln mit Soß' €4,9

ein Schnitzelchen „Wiener Art“ & Pfannenkartöffelchen €8,5

Restaurant/Terrasse bis 22/23 h (DI-SA)
warme Küche abends von 17.30 h - 20.30 h
Café MO-FR ab 7 Uhr, SA + SO ab 8 Uhr

Die Umbestellung einer Beilage kostet 2€, zusätzliche Beilage €4,9

Hinweise zu Allergenen und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen
finden Sie an der Theke. Nur solange der Vorrat reicht,
kurzfristige Änderungen sind möglich