

## 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