

DAS neue RESTAURANT UND VINOTHEK

Verehrte Gäste,

Familie Sardast und das Team begrüßen Sie recht herzlich seit Übernahme der Gastronomie im Mondholzhotel im Jahr 2025.

Im Restaurant servieren wir Ihnen ausgesuchte Speisen aus FRANKEN, auch in Bio - Qualität, frisch zubereitet und internationale Spezialitäten. Wir verwöhnen Sie auch mit Familien-, Betriebs- oder Weihnachtsfeiern- gerne mit Beratung.

Die Weine stammen ebenso von ausgesuchten Winzern aus Franken, das fränkische Trias hat seine Vertreter, natürlich auch einige in Bioqualität.

Wir empfehlen eine Weinprobe (ab 12 Personen) mit einem typischen Silvaner vom Buntsandstein, Keuper oder Muschelkalk - in Bio-Qualität oder einen Spätburgunder.

Gerne servieren wir Ihnen auch den passenden Wein zum ausgesuchten Gericht oder gleich eine Weinempfehlung zum beliebten Wein-Schlemmer-Menü.

Geniessen Sie fröhliche Stunden bei uns im Hotel!

Familie Sardast

Unsere Lieferanten:

Fam. Arlt Veitshöchheim - Eier, Mainlieferant Würzburg - Fleisch + Nahrungs-mittel, Bäko Rottendorf und Belz Würzburg - Konditorei Produkte, Mehlig Veitshöchheim - Wurst, Fleisch, Obst, Gemüse, Fischzucht Müller Birkenfeld, Fam. Wild Unterpleichfeld - Pilze, Spargelhof Seufert Lindach, Selgros Würzburg - food, Nussbaumer Kürnach - Lebens-Nahrungs-Genussmittel, Distelhäuser Brauerei, Knüttel Rieneck- Getränke

Fränkische Wein: Bio-Weingut Christ Nordheim, Nagel Dettelbach, Gebr. Geiger Thüngersheim, Weingut Hench Bürgstadt, Bausewein Iphofen, Kellerei Oppmann Würzburg, Weingut Reiss Oberdürrbach, Winzerfreude Sommerach, Geiger & Söhne Thüngersheim, Römerhof Kitzingen - Federweisser

Vorspeisen & Suppen

Zu den Vorspeisen gerne den Silvaner, Kabinett, trocken
Bio-Weingut Christ, Nordheim

Fränkische Hochzeitssuppe, kräftige Rinderkraftbrühe mit Flädle und Klößchen 5,90 €

Silvaner-Creme-Suppe mit Zimtcroustons und Kräuter-Crepinette 5,90 €

Kürbis-Creme-Suppe mit Karotte und Ingwer, mit Kürbisöl und Kürbiskernen 5,90 €

Kalbfleisch in Scheiben „fränkisch“ (Vitello) an Forellencreme und Brotchips 12,90 €

Fränkische Schmankerln

*Qualitätswein mit Prädikat Cuvee rot, Kabinett trocken
aus dem Bio-Weingut Christ-Nordheim*

Gesottenes Rindfleisch an Meerrettichsoße mit rohen Kren-Spänen und breiten
Nudeln mit Semmelbröseln und Preiselbeer-Dip 19,50 €

Hausgemachte Rinderroulade mit Senfsoße, Kartoffelklößen und Blaukraut 19,50 €

*Qualitätswein Scheurebe feinherb
Winzerfreunde Sommerach*

Schweinebraten mit fränkischer Biersoße, Kartoffelklößen und Blaukraut 16,90 €

Gebratene Austernpilze aus Unterpleichfeld auf Bandnudeln mit Tomaten-Oliven-
Gremolata 15,90 €

Ein Paar fränkische Bratwürste mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Röstzwiebeln und
Soße 13,50 €

Hauptgänge

*Typisch fränkische Domina, trocken, vom Dettelbacher Berg Rondell
aus dem Bio-Weingut Christ-Nordheim*

Zwiebelrostbraten vom Roastbeef, medium, mit Röstzwiebeln und Zwiebelpüree,
Steak-Fries und buntem Salat mit Dressing 26,90 €

Hirschsteak mit Kartoffelgratin und Rosenkohl 22,90 €

Entenbrust, rösch und rosa gebraten, mit Apfel-Calvados-Soße, Kartoffelschnee und
Mandelbrokkoli 25,90 €

*Thüngersheimer Ravensburg Rivaner trocken
Weingut Geiger & Söhne, Thüngersheim*

Schnitzel vom **Schwein** in der Knusper-Panade
Zitrone, hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat oder bunte Salate €14,9
oder Wiener **Kalbsschnitzel** €19,9
oder Schnitzel vom **Hähnchen** €14,9
oder vegetarische Schnitzel vom **Sellerie** €14,9
zum Schnitzel ein Beilagensalat +€3,9

* * *

*Veitshöchheimer Sonnenschein Weisser Burgunder trocken
Weingut Reiss, Oberdürrbach*

Zander, auf der Haut gebräunt, mit Kräuterschaum auf Graupenrisotto und buntem Salat 19,90 €

* * *

Gebratene Saiblingsfilets mit Kartoffelschnee, Kräuterschaum und Pesto 19,90 €

* * *

Waldpilze und Pfifferlinge in Kräuterrahmsoße, mit zwei handgedrehten Semmelknödeln und Salat mit Hausmacher Dressing 16,90 €

* * *

Spinatknödel an Nussbutter, Parmesan und kleinem Salat 13,90 €

* * *

Graupen-Kürbis-Risotto mit gebackenem Feta und Salat 14,90 €

* * *

Käse-Spätzle mit Röstzwiebeln und Salat 14,90 €

* * *

Karamellierter Ziegenkäse mit Preiselbeeren auf zweierlei Linsensalat mit Rucola und Kren-Spänen 15,90 €

Dessert:

Kaiserschmarrn, karamellisiert mit Rosinen und Mandeln, mit Rum flambiert und Apfel-Mango-Kompott 10,50 €

* * *

Crème brûlée 5,00 €

* * *

Doppio affogato: Bio-Espresso-Dessert mit Vanille-Eiscreme und dunkler Praline 5,90 €

* * *

Apfelstrudel mit Vanillesauce 5,90 €

* * *


Eisvergnügen mit Nuss-, Pistazien- und Vanille-Eiscreme mit Schoko-Pistazien-Törtchen und saisonalen Beeren 8,90 €

Wein–Schmecker-Menü „Franken“

bis 19 h bestellbar

*WUGO – ein fränkischer Holler
Holunder & trockene Weißweinschorle 0,25 l*

fränkische Silvaner-Rahmsuppe 
mit Croutons, Crepinette & Petersilie
* * *

Blattsalate im Hausdressing, Röstkörner 
Sprossen & hausgebackenes Körnerstängler
* * *

*Qualitätswein mit Prädikat Cuvee rot, Kabinett trocken
aus dem Bio-Weingut Christ-Nordheim 0,1 l*
hausgemachte Rinderroulade und Senfsoße
Kartoffelklösse & Blaukraut
oder

*Qualitätswein mit Prädikat Silvaner Kabinett trocken
aus dem Bio-Weingut Christ-Nordheim 0,1 l*
auf der Haut gebräunter Zander und Lachs, Kräuterschaum
auf Graupenrisotto und buntem Salat
oder
Gebratene Bio-Austernpilze (aus Unterpleichfeld)
auf Bio-Bandnudeln mit Tomaten-Oliven-Gremolata, Blattsalate
* * *

*Rotling fruchtig QbA 0,1 l von den Winzern Sommerach
oder ein Glas Glühwein*

Dessert-Teller:
Glühwein-Schaumcreme vom fränkischen Bio-Winzer
marinierte Waldbeeren & Körner-Knusper

Menü mit Weinbegleitung €49 ohne Weine €37