



V O R S P E I S E N & S A L A T E

„BAYERISCHE TAPAS“ DIE III. GEBACKENES MEDAILLON VON DER WILDSCHWEINBACKE WACHOLDER-REMOULADE CEVICHE VOM ZANDER MIT KRÄUTERN & FENCHEL-BROT-CHIP FELDSALAT MIT WEISSEM BALSAMICO-DRESSING	13,90 €
CARPACCIO VOM GERÄUCHERTEM SCHWERTFISCH GEBRATENE MARINIERTER PFIFFERLINGE, FORELLEN-KAVIAR-CORNETTO & WIESENKRÄUTER	13,50 €
ROSA GEBRATENE KALBSLEBER ROTWEINSAUCE, RÖSTZWIEBELN & MARINIRTER FELDSALAT	11,50 €
TATAR VOM RIND SARDELLEN, KAPERN, ZWIEBELN, ESSIGGURKE, EIGELB SCHWARZBROT-CHIP & WILDKRÄUTER	12,50 €
MARINIERTER BUNTE BLATTSALATE WEISSES BALSAMICO-DRESSING, GEMÜSECHIPS GETROCKNETES OBST & GUACAMOLE ODER ZUSÄTZLICH	9,50 €
HÄHNCHENBRUSTSATEY AUF ZITRONENGRAS-SPIESS	15,50 €
BEILAGENSALAT BUNTE BLATTSALATE MIT WEISSEM BALSAMICO-DRESSING ANGEMACHTEM & ROHKOST SALATEN	4,80 €



S U P P E N

RINDERBRÜHE MIT LEBERKNÖDEL, GEMÜSE & KRÄUTERN	6,00 €
CREMESUPPE VON PFIFFERLINGEN MIT POCHIERTER JAKOBSMUSCHEL	7,50 €

V E G A N & P A S T A

GEBRATENER GRÜNER SPARGEL MIT BUNTEN CONVIERTEN TOMATEN SÜSSKARTOFFEL-PFIFFERLING-GULASCH & MARINIERTE WILDKRÄUTER AN ORANGEN-DRESSING	19,50 €
GEFÜLLTE PASTA MIT FEIGEN & WALNÜSSEN ZIEGEN-FRISCHKÄSE-HONIGSAUCE, GERÖSTETE PINIENKERNE & RUCOLA	12,50 €

F I S C H G E R I C H T E

SCHOLLE AN DER GRÄTE GEBRATEN „FINKENWERDER ART“ SPECKSTREIFEN, PERLZWIEBELN, GLASIERTE MINI- BETE & NEUE KARTOFFELN	19,50 €
GEBRATENE MEDAILLONS VOM SEETEUFEL MIT FLUSSKREBSSCHWÄNZEN RIESLINGSAUCE, MANGOLDGEMÜSE & RISOTTO	23,00 €



RESTAURANT
WILD·INNOVATIV·KLASSISCH

HAUPTSPESIEN

ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN MIT MORCHELKRUSTE
SCHWARZER JOHANNISBEERSAUCE,
WILDEM BROKKOLI & SCHUPFNUDELN 28,50 €

GESCHMORTE REHKEULE MIT GREY DE COCOA SAUCE
CREME FRAÎCHE, BLAUKRAUT & SPÄTZLE 19,50 €

25 KM SCHNITZEL
WIENER SCHNITZEL MIT PREISELBEEREN 21,50 €
BUNTEM GEMÜSE & BRATKARTOFFELN

DIE KLEINEN NEUERUNG NACH CORONA MIT DER HOFFNUNG AUF AUSBAU.
WIR HABEN ES GESCHAFFT DIESES KOMPLETTE GERICHT AUS EINEM UMKREIS VON 25 KM ZU BESCHAFFEN.
DAS HEISST, WIR BEKOMMEN DAS FLEISCH, JE NACH VERFÜGBARKEIT, VON DREI BAUERN AUS DER REGION.
(HERBERT RÜTH IN EICHELSBACH, TOBIAS GOLDHAMMER IN DAMMBACH & BRUNO NEUBERGER, ERF TAL-RIND IN BÜRGSTADT)
FÜR DIE PANADE VERWENDEN WIR SEMMELBRÖSEL VON DER BÄCKEREI WENZEL IN LEIDERSBACH, DIE IHR MEHL VON DER
WOLZMÜHLE IN MÖNCHBERG BEZIEHEN.
DIE EIER KOMMEN VON FRAU SPIELER (UNSERE NACHBARIN AM HEIMATHENHOF).
DAS GEMÜSE UND DIE BRATKARTOFFELN KOMMEN VOM BAUER BECKER, WEILERHOF IN GROSSOSTHEIM.
DIESER IST BIO UND DEMETER ZERTIFIZIERT.

RÜCKEN & BAUCH VOM BENTHEIMER LANDSCHWEIN 19,50 €
ROTWEINSAUCE, GLACIERTE URKAROTTEN & TAGLIATELLE

V O M B E E F E R

KANADISCHES RUMPSTEAK	LADY CUT	200 G	24,50 €
	REGULARE CUT	300 G	32,50 €

ARGENTINISCHES RIB EYE	LADY CUT	200 G	22,00 €
	REGULARE CUT	300 G	29,00 €

ARGENTINISCHES RINDERFILET	LADY CUT	200 G	28,00 €
	REGULARE CUT	300 G	36,50 €

DRY AGE RINDER TOMAHAWK FÜR 2 PERSONEN
IN DER KÜCHE TRANCHIERT 90,00 €

DAZU REICHEN WIR
KRÄUTERBUTTER & PFEFFERSAUCE,
GEGRILLTES MINIGEMÜSE & GETRÜFFELTES KARTOFFELGRATIN.
(ALLE GRAMMZAHLEN SIND ROHGEWICHTE)

>>FÜR EXTRA SAUCE BERECHNEN WIR 3,50 €.
FÜR EINE KLEINE PORTION UNSERER SPEISEN REDUZIEREN WIR
DEN PREIS UM 2 €.

DESSERT

„KLEINE SÜNDE“ DIE III. AMERICAN CHEESECAKE IM GLAS MARINIERTES OBST & ESPRESSO (BACKZEIT – 15 MINUTEN)		6,50 €
VEGANER PECANNUSS BROWNIE MANGO-TARTELETTES MIT PASSIONSFRUCHT-CHIASAMEN SAUCE & HIMBEERSORBET		10,50 €
TÖRTCHEN VON NOUGAT & WEISSER SCHOKOLADE CRANBERRIES, FICHTENESPUMA & VANILLEEIS		8,50 €
SCHICHTDESSERT VON DER ERDBEERE BLÄTTERTEIG, VANILLECREME, STREUSEL & PISTAZIENEIS		9,50 €
KÄSEAUSWAHL VOM AFFINEURE WALTMANN QUITTENSENF, TRAUBEN & SCHWARZEN NÜSSEN		
KLEIN	100 G	7,50 €
GROSS	170 G	13,00 €

„HEIMAT-GEFÜHL“ IN GÄNGEN

„BAYERISCHE TAPAS“ DIE III.

GEBACKENES MEDAILLON VON DER WILDSCHWEINBACKE
WACHOLDER REMOULADE
CEVICHE VOM ZANDER MIT KRÄUTERN & FENCHEL-BROT-CHIP
FELDSALAT MIT WEISSEM BALSAMICO-DRESSING

GEFÜLLTE PASTA MIT FEIGEN & WALNÜSSEN

ZIEGEN-FRISCHKÄSE-HONIGSAUCE, GERÖSTETE PINIENKERNE & RUCOLA

ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN MIT MORCHELKRUSTE

SCHWARZER JOHANNISBEERSAUCE, WILDEM BROKKOLI & SCHUPFNUDELN

ODER

GEBRATENE MEDAILLONS VOM SEETEUFEL MIT FLUSSKREBSSCHWÄNZEN

RIESLINGSAUCE, MANGOLDGEMÜSE & RISOTTO

SCHICHTDESSERT VON ERDBEEREN

BLÄTTERTEIG, VANILLECREME, STREUSEL & PISTAZIENEIS

PREIS 4 GANG MENÜ
49 €

PREIS 3 GANG MENÜ
OHNE ZWISCHENGANG
40 €

PREIS 3 GANG MENÜ
OHNE VORSPEISE
38 €