

Aperitife

Wir beginnen mit...

... etwas Besonderem

Sonnenaufgang/Sonnenuntergang	0,25l	6,50€
alk.frei Sonnenauf-/Sonnenuntergang/Hugo	0,25l	6,50€
Ramasecco, Secco mit Hibiskus- u. Orangenblüte	0,25l	6,50€
Secco mit selbstgemachten Sirupen von Traube, Quitte oder Holunderblüte	0,1l	4,10€
Secco alk.frei	0,1l	4,10€
Kukki -	0,275l	6,50€
Mojito, Sex on the Beach, Pink Grapefruit, Colada, Caipi, El Presidente		

... den Klassikern

Glas Secco	0,1l	3,90€
Aperol Spritz oder Hugo	0,25l	6,50€
Campari Orange/ Wasser		

Vorspeisen

köstliche Eröffnung

Burratina

Tomaten-Brot-Salat | Pesto | Kräutersauerrahm

14,00 €

Lambratwürstchen

Zerlei vom Grünspargel | Chips von blauen Kartoffeln | Wasabimayonnaise

15,00 €

Schweinebauch 48 Std. gegart „Asiastyle“

vom Bio-Strohschwein aus dem Spessart

Cous-Cous-Salat | Chilimayonnaise

14,50 €

Portion Salat vom saisonalen Markt

5,50 €

Suppen

Brühe vom Mastochsen mit Einlage

7,00 €

Cremesüppchen von Karotte und Ingwer

8,00 €

Unser Weinhofmenü in 3 Gängen

Heute etwas Besonderes?

Riesengarnelen und Jakobsmuscheln

Bärlauch-Perlgrauen-Risotto | Ofentomate | Kartoffelchips 16,00 €

Filet vom Charolais Rind

Gegrillter Grünspargel | bunte Ofenbeete | Kräuterseitlinge 34,00 €

Limonensorbet

Buttermilch | Mango | Fruchtmark 9,50 €

Menüpreis 52,00 €

Späteste Bestellung bis 13.15 h bzw. 20.15 h

unsere Weinhof Hauptgänge

unsere beliebten Klassiker und neue Kreationen

Ofenfrischer Kümmelbraten

hausgemachte Semmelknödel | Bayerisch Kraut

15,00 €

Geschmortes Ochsenbäckchen

Gemüsenest | Semmelknödel | eigene Soße

23,50 €

Zart geschmorte Lammhaxe

Kartoffel-Stampf mit geröstetem Knoblauch | Ratatouillegemüse | Bärlauchsoße

22,00 €

Brust von der Maispoularde & Riesengarnelen

Erbsen-Perlgrauen-Risotto | Portweinsoße | Ofentomate

23,00 €

Lammrücken unter der Kräuterkruste

Süßkartoffel-Wedges | Babytomatensalat | Joghurt

29,00 €

Zipfs Cordon Bleu

Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse | Pommes Frites (1)

19,50 €

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

marinierter Grünspargel gebraten | Kartoffel-Kräuter-Stampf | Wasabi-Mayonnaise
25,00 €

Filet vom Zander

Bandnudeln | Safransoße | Shrimps
25,00 €

Flugentenbrust rosa gebraten

bunte Beete im Ofen gegart | Cassissoße | gebratene Semmelknödel
23,00 €

Rumpsteak vom Black Angus

Rosmarinkartoffeln | breite Bohnen | Pfeffersoße
31,00 €

Gebackener Schafskäse

Tomatennudeln | Pesto | kleiner Salatteller
€ 17,00

Dessert

der süße Abschluss

Variationen von der Schokolade

Mousse | Schokoladenküchlein | Biscottieis 10,00 €

Allerlei aus der süßen Küche

Lassen sie sich überraschen € 10,00

Geeister Kaiserschmarrn

Zwetschgenröster | Walnusseis € 9,50

St. Kilian Shot

Kugel Biscottieis | 2cl St. Kilian Cream Dog
oder Kugel Schokoladeneis | 2cl St. Kilian Eierlikör 5,50 €

Für eine kleinere Portion berechnen wir 2,00 € weniger vom Preis,
bei Umbestellungen auf Bratkartoffeln ist der Aufpreis 1,50 €.

Sehr geehrte Gäste, trotz frischer Produkte, lassen sich Allergene leider nicht vermeiden.
Deshalb gibt Ihnen unsere Küche gerne Auskunft, oder wir haben eine gesonderte Karte für Sie bereit.

1.) Nitritpökelsalz 2.) Antioxidationsmittel 3.) Geschmacksverstärker 4.) Farbstoff 5.) geschwärzt 6.) geschwefelt 7.) Sulfite