

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 - Mojito, Sex on the Beach, Pink Grapefruit, Colada, Caipi, El Presidente	0,275l	6,90€

... den Klassikern

Glas Secco	0,1l	3,90€
Aperol Spritz oder Hugo	0,25l	6,50€
Campari Orange/ Wasser		5,50€

Unser Sommermenü in 3 Gängen

Heute etwas Besonderes?

Riesengarnelen mit Kräutern gebraten

Salat von Ofentomaten | Croustinis

17,- €

Kalbsrücken mit grüner Kruste

Erbsenpüree | Pfifferlinge | Karotte | wilder Brokkoli

30,- €

Lasagne von dunkler und heller Schokolade

Vanillesauerrahm | Beeren von Röllfelder Kastanienhof

10,- €

Menüpreis 54,- €

Späteste Bestellung bis 13.00 h bzw. 20.00 h
sonntags bis 19.00 h

Für vorneweg!

köstliche Eröffnung

Surf & Turf

Carpaccio vom Rind | gebeizter St. Kilian Lachs | Belugalinsen | Kräutermayonnaise

16,- €

Salat von gebratenen Pfifferlingen

Riesengarnelen | Selleriestroh | Stangenweißbrot

16,- €

Gratinierter Ziegenkäse

Feigensenf | Wildkräutersalat

13,- €

Tatar vom Rind

Gurkencarpaccio | Eigelbcreme | Kartoffelchips | Kräutersträußchen

17,- €

Burratina

Tomaten-Röstbrot-Salat | Pesto | Salatgarnitur

14,- €

Kräuterrührei mit frischen Pfifferlingen

geröstetes Schwarzbrot | Schwarzwälder Schinken

14,- €

Portion Salat vom saisonalen Markt

5,50 €

Brühe vom Mastochsen mit Einlage

7,- €

Cremesüppchen von frischen Pfifferlingen

8,- €

unsere Weinhof Hauptgänge

unsere beliebten Klassiker und neue Kreationen

Unser Pfifferlings Schnitzel

Schweineschnitzel paniert | frische Pfifferlinge | Burgundersoße | hausgemachte Spätzle
20,- €

Ofenfrischer Kümmelbraten

hausgemachte Semmelknödel | Bayerisch Kraut 15,- €

Geschmortes Ochsenbäckchen

12 Std. bei Niedertemperatur geschmort
Gemüsenest | Semmelknödel | eigene Soße 24,- €

Lammrücken unter der Kräuterkruste

Quetschkartoffeln mit Speck und Käse | Ratatouillegemüse | Joghurt 29,- €

Zipfs Cordon Bleu

Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse | Pommes Frites (1) 19,50 €

Wildschweinschnitzel und Wildbratwurst

Kartoffel-Kräuter-Stampf | Pfifferlinge | Rotweinzwiebeln 20,- €

Rumpsteak vom Black Angus

Ofenkartoffel | Bohnen | Pfeffersoße | Kräuterbutter 29,- €

Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen

Pfifferlinge | Rahm | Gemüsewürfeln | Parmesan | Marktsalat 19,- €

Bunter sommerlicher Salatteller

mit gebratener Maispoulardenbrust 18 €
gebratenen Riesengarnelen 22,- €

Entrecôte vom grasgefütterten Weiderind

Salat von gebratenen Kartoffeln | Frankfurter grüne Sauce 27,- €

Filet vom Zander

Perlgraupen-Risotto | Pfifferlinge | Krustentierschaum | Shrimps 25,- €

Dessert

der süße Abschluss

Variationen von der Schokolade

Mousse | Schokoladenküchlein | Biscottieis

10,- €

Allerlei aus der süßen Küche

Lassen sie sich überraschen

10,- €

Panna Cotta von der Tonkabohne

buntes Beerenallerlei

6,50 €

Creme Brûlée

Joghurteis | Aprikosenragout

7,50 €

St. Kilian Shot

Kugel Biscottieis | 2cl St. Kilian Cream Dog

5,50 €

oder Kugel Schokoladeneis | 2cl St. Kilian Eierlikör

5,50 €

Affagato al caffè

Vanilleeis | Espresso

4,20 €

Für eine kleinere Portion berechnen wir 2,- € weniger vom Preis,

Sehr geehrte Gäste,

wir sind stets bemüht unsere Waren soweit wie möglich regional zu beziehen.

Unsere Lieferanten:

Gemüse-Melzig aus Aschaffenburg

Weine vom Weinhaus Kempf in Miltenberg

Espressobohnen beziehen wir von Miltenbergs Kaffeerösterei Mika

Bierspezialitäten: Brauhaus Faust Miltenberg und Spessart Brauerei Kreuzwertheim

Aber 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.