

# 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?

### es Gnätzla

Kräuterrührei mit frischen Pfifferlingen | geröstetes Schwarzbrot | ital. Schinken

15,- €

\*\*\*

### 2erlei vom Kalb

Kalbsrücken rosa gebraten und Kalbsbäckchen zart geschmort

Erbsenpüree | Pfifferlinge | Karotte | wilder Brokkoli

31,- €

\*\*\*

### Röllfelder Beerenallerlei

Buttermilch | Schmankerlcreme mit Aprikose

10,- €

Menüpreis 54,- €

Späteste Bestellung bis 13.15 h bzw. 20.15 h  
sonntags bis 19.15 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,- €

### **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

### **Fränkischer Mostgockel**

Maispoulardenbrust mit Kartoffeln und Wurzelgemüse  
in fränkischem Spätburgunder zart geschmort

22,- €

## **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,- €

## **Rosa gebratener Kalbstafelspitz**

Pfifferling Carbonara | Speckchip | Kalbsoße  
27,- €

## **Loup de Mer**

Perlgrauen-Risotto | Tomatenpesto | grüner Spargel | Krustentierschaum  
28,- €

## **Filet vom Zander**

Salat von gebratenen Kartoffeln | Frankfurter grüne Sauce  
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**

Frische Erdbeeren | Rhabarber

6,50 €

### **Apfelstrudel mal anders**

Joghurteis | frische Röllfelder Beeren

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.