

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 Herbstmenü in 3 oder 4 Gängen

Heute etwas Besonderes?

Gebratene Jakobsmuscheln

kleines Perlgrauen-Kürbis-Risotto | knusprige Petersilie 17,- €

Klare Wildkraftbrühe

Waldpilzklößchen 9,-€

Medaillons vom heimischen Reh

Kürbispüree | Kräuterseitling | wilder Brokkoli 37,- €

Tarte Tatin

Apfelragout | Walnusseis 10,- €

Menüpreis: 4 Gänge 69,- €

3 Gänge ohne Suppe 59,-€

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

Für vorneweg!

köstliche Eröffnung

Mach mal Tartar

Surf & Turf

Rindertartar | Riesengarnelen | Ofentomaten | Wasabimayonnaise

18,- €

Tatar vom Rind

Gurkencarpaccio | Eigelbcreme | Kartoffelchips | Kräutersträußchen

17,- €

Miltenberger Tatarschnitte

geröstetes Schwarzbrot | geblähter Tatar | pochierter Bioei | Salatbett

16,- €

Gratinierter Ziegenkäse

Feigensenf | Wildkräutersalat

13,- €

Burratina

Tomaten-Röstbrot-Salat | Pesto | Salatgarnitur

14,- €

Portion Salat vom saisonalen Markt

5,50 €

Brühe vom Mastochsen mit Einlage

7,- €

Cremesüppchen vom Hokkaidokürbis

8,- €

unsere Weinhof Hauptgänge

unsere beliebten Klassiker und neue Kreationen

Ofenfrischer Kümmelbraten

hausgemachte Semmelknödel | Bayerisch Kraut 15,- €

Geschmortes Ochsenbäckchen

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

Gesottenes Fleisch vom Weideochsen

Meerrettich | Preiselbeeren | Kartoffeln 20,- €

Zipfs Cordon Bleu

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

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten

Broccolirahmnudeln | Tomatensugo | wilder Broccoli 28,- €

Rumpsteak vom Black Angus

Ofenkartoffel | Bohnen | Pfeffersoße | Kräuterbutter 29,- €

Frisch gerührtes Perlgraupen-Kürbis-Risotto

frittierter Rucola | Gemüsewürfeln | Parmesan | Marktsalat 19,- €

Schnitzel Herbst Edition

Perlzwiebeln | Ofenkürbis | Panchetta | Burgundersoße | hausgemachte Spätzle 20,- €

Bunter herbstlicher Salatteller

mit gebratener Maispouardenbrust 20,- €
gebratenen Riesengarnelen 24,- €

2erlei vom Lamm

Hüfte rosa gebraten | Pulled Lamm | Kürbis-Kartoffel-stampf | Bohnen 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

Kirschragout | Schokobisquitbrösel

6,50 €

Unser Käsekuchenwölkchen

Portweinpflaumen | Zitroneneis

7,50 €

St. Kilian Shot

Kugel Biscottieis | 2cl St. Kilian Cream Dog

5,50 €

oder Kugel Schokoladeneis | 2cl St. Kilian Eierlikör

5,50 €

Affogato 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.