

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, Colada, Caipi, El Presidente	0,275l	7,40€

... den Klassikern

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

Unser Herbstmenü in 3 oder 4 Gängen

Heute etwas Besonderes?

Gebratene Jakobsmuscheln

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

Schaumsüppchen von Curry und Zitronengras

Riesengarnele 9,-€

Rinderfilet vom Black Angus

Kürbispüree | Kräuterseitling | wilder Brokkoli 37,- €

3erlei vom herbstlichen Apfel

Tarte Tatin | Apfelragout | Apfel-Crumble-Eis 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,- €

Tartar vom Rind

Gurkencarpaccio | Eigelbcreme | Kartoffelchips | Kräutersträußchen

17,- €

kurz angebratener Tartar

marinierter Kürbis | Aioli | Schwarzbrotchip

16,- €

Gratinierter Ziegenkäse

Feigensenf | Wildkräutersalat

13,- €

Feldsalat in Kürbisdressing

Speckkrusteln | Croûtons | Kerne | Kürbiskernöl

10,- €

Portion Salat vom saisonalen Markt

5,50 €

Brühe vom Mastochsen mit Einlage

7,- €

Cremesüppchen vom Kürbis und Ingwer

8,- €

unsere Weinhof Hauptgänge

unsere beliebten Klassiker und neue Kreationen

Ofenfrischer Kümmelbraten

hausgemachte Semmelknödel | Bayerisch Kraut 16,- €

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 €

Wolfsbarschilet auf der Haut gebraten

feine Bandnudeln | Safransoße | Shrimps 28,- €

Rumpsteak vom Black Angus

Ofenkartoffel | Bohnen | Pfeffersoße | Kräuterbutter 29, €

Kartoffel-Kürbis-Curry

knusprige Petersilie | Gemüsewürfeln | Marktsalat (vegan) 17,- €
mit gebackenem Schafskäse (vegetarisch) 19,- €

Wildschweinschnitzel und Wildbratwurst

Kartoffel-Kürbis-Stampf | Omas Wirsinggemüse 21,- €

Schwammerlrahmschnitzel

Schweineschnitzel paniert | frische Pilze in Rahm | hausgemachte Spätzle 21,- €

Flugentenbrust rosa gebraten

Ofenkartoffeln | Salsicia | Kürbis | getrockneten Tomaten | rote Beete 25,- €

geschmorte Lammhaxe mediterran

Kartoffelstampf mit gebratenem Knoblauch | Kräutersoße | Bohnen | Tomaten 25,- €

Filet vom Zander

Perlgraupen-Waldpilz-Risotto | weißer Tomatenschaum | Ofentomaten 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

Käsekuchen ohne Boden | Portweinpflaumen | Vanilleeis

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.

Bei Umbestellung auf Bratkartoffeln 1,50 € Aufpreis.

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.