

Aperitife

Wir beginnen mit...

... etwas Besonderem

Sonnenaufgang	0,25l	6,50€
alk.frei Sonnenauf-/ 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 Weinhofmenü in 3 oder 4 Gängen

Heute etwas Besonderes?

Geräucherte Entenbrust

Feldsalat | Apfelchutney | Walnuss 15,- €

Cappuccino von Zitronengras, Curry und Kokos 9,-€

Surf & Turf

Rumpsteak und Riesengarnelen

Kartoffelplätzchen | Sc. Hollandaise | Wirsingfleckerl 35,- €

Apfelstrudel mal anders

Weinschaum | Nuss Eis 10,- €

Menüpreis: 4 Gänge 65,- €

3 Gänge ohne Suppe 58,-€

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

Für vorneweg!

köstliche Eröffnung

Tartar vom Rind

Salatgarnitur | Brotchips | Pestomayonnaise

17,- €

Jakobsmuscheln

Perlgrauen-Risotto-Nero | weißer Tomatenschaum | Ofentomate

17,- €

Mit St. Kilian Whisky gebeizter Lachs

Kartoffelreibekuchen | gepickeltes Gemüse | Preiselbeer-Meerrettich

15,- €

Feldsalat in Kürbisderessing

Speckkrusteln | Croûtons | Kerne | Kürbiskernöl

11,- €

Salat von gebratenem Suppenfleisch

Balsamicodressing | Kürbiskernöl | Kerne | Zwiebeln

12,- €

Heimischer Wildschweinschinken

Ackersalat | Kräuterschmand | Brotchips

16,- €

Portion Salat vom saisonalen Markt

5,50 €

Brühe vom Mastochsen mit Einlage

7,- €

Cremesüppchen von Kürbis, Karotte und Ingwer

8,- €

unsere Weinhof Hauptgänge

unsere beliebten Klassiker und neue Kreationen

Geschmortes Ochsenbäckchen

12 Std. bei Niedertemperatur geschmort
Gemüsenest | Semmelknödel | eigene Soße 25,- €

Bratwürste vom heimischen Wildschwein

Kartoffel-Kürbis-Stampf | Omas Wirsinggemüse | Rotweinzwiebeln 19,- €

Ofenfrischer Kümmelbraten

hausgemachte Semmelknödel | Bayerisch Kraut 16,- €

Zipfs Cordon Bleu

Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse | Pommes Frites (1) 20,- €

Filet vom Wolfsbarsch

feine Bandnudeln | Safransoße | Shrimps 30,- €

Rumpsteak vom Black Angus

Ofenkartoffel | Speckrosenkohl | Burgundersoße | Kräuterbutter 30,- €

Frische Pilze in Kräuterrahm

Semmelknödel | Marktsalat 18,- €

Rosa gebratene Lammhüfte

Bohnenallerlei | Kartoffel-Pastinaken-Stampf | Kräutersoße 28,- €

Sous Vide gegarter Kalbstafelspitz

unter der Kräuterkruste | Karotte | Erbse | Kartoffelplätzchen 27,- €

Maispoularde und Riesengarnelen

Erbsen-Perlgraupen-Risotto | Ofentomaten | Kartoffelchips 26,- €

Filet vom Zander auf der Haut gebraten

Wirsingfleckerl | Paprikasoße | Dampfkartoffeln 26,- €

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 | Streuseln

6,50 €

Ofenfrischer Kaiserschmarrn

winterlicher Zwetschgenröster | Zwetschgeneis

10,- €

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.