

# Aperitife

Wir beginnen mit...

... etwas Besonderem:

Ramasecco, Secco mit Hibiskus- u. Orangenblütenlikör oder Wiesenkiez, Secco mit Wermut-Beeren-Likör	0,25l	6,90€
alk.frei: Hugo oder Lava Belle (Lavendel, Vanille, Citrus)	0,25l	6,90€
Secco mit selbstgemachten Sirupen von Trauben, Quitten oder Holunderblüten	0,1l	4,10€
Secco mit Wiesenkiez	0,1l	4,10€
Secco mit Lava Belle	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?

### Lauwarmer Spargelsalat

Jakobsmuscheln | grüne Soße 16,- €

\*\*\*

### Weißes Tomatenschaumsüppchen

Spargel 9,50 €

\*\*\*

### Hüftsteak vom Chianina Rind

Grüner Spargel | Kartoffeldonut | Portweinsoße | Gemüsestroh 32,- €

\*\*\*

### karamelisierter Spargel und Erdbeeren

Joghurteis 10,- €

Menüpreis: 4 Gänge 64,- €      3 Gänge ohne Suppe 54,-€

späteste Bestellung bis 12.45 h bzw. 19.45 h (sonntags bis 19.00 h)  
keine Umbestellungen möglich

## **Für vorneweg!**

köstliche Eröffnung

### **Tartar vom Rind**

Salatgarnitur | Brotchips | Wasabimayonnaise | Ofentomate

17,- €

### **mit St. Kilian Whisky gebeizter Lachs**

Reibekuchen | Schnittlauch Schmand | Wildkräuter

15,- €

### **Carpaccio**

Spargelsalat | Kräuterschmand | knuspriges Stangenweißbrot

17,- €

### **Vitello Garnele mal anders**

Rosa Kalbstafelspitz | Riesengarnele | Tunamayonnaise | Kapern | Frittpetersilie

16,- €

### **Tomate-Spargel-Salat**

Burratina | Pesto | Kartoffelchips

14,- €

### **Portion Salat vom saisonalen Markt**

5,50 €

### **Brühe vom Mastochsen mit Einlage**

7,- €

### **Cremesüppchen von frischem Spargel**

8,- €

## unsere Weinhof Hauptgänge

unsere beliebten Klassiker und neue Kreationen

### **Geschmortes Ochsenbäckchen**

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

### **Ofenfrischer Kümmelbraten**

hausgemachte Semmelknödel | Bayerisch Kraut 16,- €

### **Zipfs Cordon Bleu**

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

### **2erlei vom Lamm**

Geschmorte Hüfte und Kotelett  
Kartoffel-Bärlauch-Stampf | Ratatouillegemüse 30,- €

### **Filet vom Zander**

Salat von gebratenen Kartoffeln | Frankfurter grüne Soße 26,- €

### **Rumpsteak vom Black Angus**

Ofenkartoffel | Bohnen | Whisky-Pfeffersoße | Kräuterbutter 30,- €

### **Unsere Spezialitäten vom Bauer Roland:**

#### **Bratwurst vom Landschwein**

Kartoffelstampf | Spargelgemüse 21,- €

### **Loup de mer**

Spargel-Perlgrauen-Risotto | Tomatensugo | Bärlauchpesto 29,- €

### **Rosa gebratene Lammhüfte**

Sautiertes Spargelgemüse | Ofenkartoffeln | Gewürzjoghurt 28,- €

### **Bandnudeln in Bärlauchsahne**

Kräuterseitlinge | Spargel | Gemüswürfeln | Parmesan | Marktsalat 19,- €

## Dessert

der süße Abschluss

### **Variationen von der Schokolade**

Mousse | Schokoladenküchlein | Biscottieis

10,- €

### **Allerlei aus der süßen Küche**

Lassen sie sich überraschen

11,- €

### **Panna Cotta**

Marinierte Erdbeeren | Streuseln

6,50 €

### **Frische Erdbeeren „Romanoff“**

Erdbeersoße | Sahne | Nusseis

10,- €

### **St. Kilian Shot**

Kugel Biscottieis | 2cl St. Kilian Cream Dog

6,- €

oder Kugel Schokoladeneis | 2cl St. Kilian Eierlikör

6,- €

### **Affogato al caffè**

Vanilleeis | Espresso

4,50 €

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.