

# Aperitife

Wir beginnen mit...

... etwas Besonderem:

Wiesenkiez, Secco mit Wermut-Beeren-Likör <i>oder</i> Sarti-Spritz <i>oder</i> Campari-Spritz	0,25l	7,80€
Secco mit selbstgemachten Sirupen Quitte, Traube, Holunderblüte, Pfirsich	0,1l	4,60€
Secco mit Wiesenkiez, Lebkuchen-, Granatapfelsirup	0,1l	4,80€
Kukki - Mojito, Sex on the beach, Caipi, El Presidente, Wild Passion	0,275l	8,00€
alk.frei: Hugo, Aperol Spritz	0,25l	7,40€

... den Klassikern

Glas Secco	0,1l	4,30€
Aperol Spritz <i>oder</i> Hugo	0,25l	8,00€
Campari mit Orange <i>oder</i> Wasser		7,50€
Campari pur	4cl	5,00€

## Unser Weinhofmenü in 3 oder 4 Gängen

Heute etwas Besonderes?

### **Gebratene Jakobsmuscheln**

Rote Beete Humus | grüner Spargel | Chillimayonnaise 18,-€

\*\*\*

### **Schaumsüppchen von Gartenkräutern**

Garnele 9,-€

\*\*\*

### **Lammrücken unter der Kräuterkruste**

Pastinaken-Bärlauch-Püree | Bohnenbündchen | Ofentomate | Grünspargelspitzen 35,-€

\*\*\*

### **Tiramisu**

Himbeer-Minz-Eis | Rhabarber | Erdbeeren 10,-€

Menüpreis: 4 Gänge 68,- €      3 Gänge ohne Suppe 59,-€

späteste Bestellung bis 12.30 h bzw. 19.30 h (sonntags bis 19.00 h)  
keine Umbestellungen möglich

## **Für vorneweg!**

köstliche Eröffnung

### **Vitello Garnele**

Kalbfleisch | Riesengarnele | Bärlauchmayonnaise | frittierte Kapern

15,- €

### **2erlei vom Ziegenkäse**

Feigensenf | Wildkräutersalat

13,- €

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

Reibekuchen | Meerrettichschaum | Wildkräuter

14,- €

### **Salat von grünem Spargel**

Riesengarnelen | Chillimayonnaise | Pastinakenchips

17,- €

### **Tatar vom Rind**

Salatgarnitur | Brotchips | Wasabimayonnaise | Ofentomate

17,- €

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

5,50 €

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

7,- €

### **Schaumsüppchen von frischem Bärlauch**

8,- €

## unsere Weinhof Hauptgänge

unsere beliebten Klassiker und neue Kreationen

### **ofenfrischer Kümmelbraten**

hausgemachte Semmelknödel | Bayerisch Kraut 17,- €

### **geschmortes Ochsenbäckchen**

12 Std. bei Niedertemperatur geschmort  
Gemüsenest | Semmelknödel | eigene Soße 26,- €

### **rosa gebratener Kalbstafelspitz**

Grünpargel-Perlgraupen-Risotto | Portweinsauce | Ofentomate 27,- €

### **Zipfs Cordon Bleu**

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

### **Filet vom Zander**

Bandnudeln | Safransauce | Shrimps 27,- €

### **Rumpsteak vom Black Angus**

Ofenkartoffel | Bohnen | Whisky-Pfeffersauce | Kräuterbutter 31,- €

### **zarter Lambraten aus der Keule**

überbackene Rahmkartoffeln | Speckböhnchen 23,- €

### **Filet vom Wolfsbarsch**

Grünpargel | weißer Tomatenschaum | roter Reis 29,- €

### **rosa gebratene Lammhüfte**

Süßkartoffelwedges | Tomatensalat | Gewürzjoghurt 28,- €

### **Bratwürste vom heimischen Wildschwein**

Kartoffelstampf | Rotweinzwiebeln | Grünpargelgemüse 21,- €

### **Flanksteak vom Weiderind**

Ofengemüse | Rosmarinkartoffeln | Kräuterhollandaise 27,- €

### **mediterrane Nudeln**

Grünpargel | Tomaten | Oliven | Mozzarella | Pesto | 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**

Rhabarberragout | Streuseln

6,50 €

### **geeister Kaiserschmarrn**

marinierte Erdbeeren | Vanilleschmand

10,- €

### **St. Kilian Shot**

Kugel Biscottieis | 2cl St. Kilian Creamlikör

6,- €

oder Kugel Schokoladeneis | 2cl St. Kilian Marzipanlikör

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 aus 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.