

VORSPEISEN | STARTERS

WINTERLICHER SALAT MIT KRÄUTERVINAIGRETTE | € 12.00
WINTER SALAD WITH HERB VINAIGRETTE

wahlweise | optionally

mit Rinderfiletspitzen | with beef filet tips € 16.00

mit 4 Riesengarnelen | with 4 king prawns € 17.00

OKTOPUS AUS GALIZIEN GEGRILLT € 18.50
GRILLED OCTOPUS FROM GALICIA

Garnelenschaum | Fenchel-Orangensalat | Brioche

THUNFISCHTATAR € 17.50
TUNA TARTARE

Asiatisch mariniert | Wasabicingeme | Krabenchips

FELDSALAT | LAMB'S LETTUCE € 14.00

Kartoffeldressing | Feige | Picandou Käse

Potatoe dressing | fig | Picandou cheese

CARPACCIO VOM WEIDERIND | CARPACCIO FROM GRASS-FED BEEF € 17.00

Grana Padano | Pinienkerne | Rucola | Schwarzer Trüffel

Grana Padano | pine nuts | arugula | black truffle

HAUSGERÄUCHERTER SCHINKEN vom Zebu Rind € 14.00

HOME SMOKED HAM from Zebu beef

Apfel-Walnuss-Salat | Preiselbeercreme | geröstetes Sauerteigbrot

Apple-walnut salad | Cranberry cream | roasted sour dough bread

BRUSCHETTA VARIATION | BRUSCETTA VARIATION € 16.00

Tomate-Basilikum | Waldpilze | Serrano Schinken und Oliventapenade

Tomatoe-basil | forest mushrooms | Serrano ham and olive tapenade

SUPPEN | SOUPS

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE | FRENCH ONION SOUP € 8.50

Käsecroutons | Schnittlauch | Cheese croutons | chives

KAROTTEN-INGWERSÜPPCHEN | CARROT-GINGER SOUP € 9.00

Apfel Chutney | Tempuratröpfchen | Apple chutney | Tempura drops

RINDERCONSOMMÉ | BEEF CONSOMMÉ € 8.00

Grießnocke | Markknödel | Tafelspitz | Wurzelgemüse

Marrow dumplings | root vegetables | boiled beef

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSE

RINDERFILET | BEEF FILLET € 38.00

Pfefferrahmsauce | gebackener Blumenkohl | Kartoffelgratin

Peppercorn sauce | baked cauliflower | potato gratin

REHRÜCKEN ROSA GEBRATEN € 39.00

VENISON LOIN ROASTED PINK

Wildsauce | Thymianpolenta | Zuckerschoten

Wild game sauce | Thyme polenta | Sugar snap peas

HIRSCHSAUERBRATEN | VENISON SAUERBRATEN € 26.00

Semmelknödel | Preiselbeeren | Rotkohl

Bread dumpling | cranberries | red cabbage

WIENER SCHNITZEL € 28.00

Bratkartoffeln | Salat | Fried potatoes | small salad

RUMPSTEAK „FRÄNKISCH“ | RUMPSTEAK FRANCONIA € 30.00

Schmorzwiebeln | Kräuterbutter | Pommes Frites | Salat

Fried onions | herb butter | french fries | salad

Rohgewicht ca.300 g /Raw weight approx.. 300g

RUMPSTEAK „MEN’S CUT“ | RUMPSTEAK MEN’S CUT € 35.00

Schmorzwiebeln | Kräuterbutter | Pommes Frites | Salat

Braised onions | herb buttere | french fries | salad

Rohgewicht ca.300 g /Raw weight approx.. 300g

RAGOUT VOM ZEBU RIND | ZEBU BEEF RAGOUT € 26.00

Kartoffelstrudel | Edelpilze | Rahmwirsing

Potato Strudel | Gourmet Mushrooms | Creamed Savoy Cabbage

FARM CORDON BLEU | CORDON BLEU € 27.00

Kaminrauschschinken | Bischberger Hofkäse | Pommes Frites | Salat

Chimney smoked ham | farm cheese | french fries | salad

SPEZIALITÄT | SPECIALITIES

CHATEAUBRIAND VOM RINDERFILET - Preis für 2 Personen € 84.00

CHATEAUBRIAND OF BEEF FILET - Price for 2 persons

Pfeffersauce | Grillgemüse | Rösti | Bratkartoffeln

Pepper sauce | grilled vegetables | hash browns | fried potatoes

(Zubereitung ca. 25-30 Min. / preparation time approx. 25-30 min.)

Rohgewicht ca.500 g /Raw weight approx.. 500g

Für jede Umbestellung berechnen wir € 2.00

For each change of order we charge € 2.00

AUS FLUSS & MEER | FROM RIVER & SEA

SKREI | SKREI € 27.00
an leichter Rieslingsauce | Paprikakraut | Pizokel-Bündner Spätzle
With light Riesling sauce | paprika slaw | Pizokel-Bündner Spätzle

LACHSSCHNITTE | SALMON SLICE € 27.00
Rahmspinat | Tomatenconfit | Frischkäse Nudeltasche
Creamed spinach | Tomato confit | Cream cheese pasta pocket

FORELLE „MÜLLERIN ART“ | TROUT „MEUNIERE STYLE“ € 24.00
Mandelbutter | Kartoffeln | Salat
Almond butter | potatoes | salad



VEGAN UND VEGETARISCH VEGAN AND VEGETARIAN

TAGLIATELLE | TAGLIATELLE € 19.00
Tomatensauce | Burrata | Rucola | Tomato sauce | Burrata | Arugula

VEGANE KOHLROULADE | VEGAN CABBAGE ROLL € 18.00
Linsen | Wurzelgemüse | Süßkartoffelcreme | Kräuterschmand vegan
Lentils | root Vegetables | sweet potatoe cream | vegan herb sour cream

OFENKARTOFFEL | BAKED POTATO € 18.00
Parmesanschaum | Trüffel | Erbsenpesto | Wildkräutersalat
Parmesan foam | Truffle | Pea pesto | Wild herb salad

SPINATSTRUDEL | SPINACH STRUDEL € 18.00
Cremespinat | Röstzwiebel | marinierter Babyspinat
Creamed spinach | Fried onions | Marinated baby spinach

REGIONALE UND KLEINE GERICHTE REGIONAL AND SMALL DISHES

LINSENEINTOPF (Vegetarisch) | LENTIL STEW (Vegetarian)
Schmand | Bauernbrot / sour Cream | homemade bread € 12.00
wahlweise mit Wiener Würstchen | optionally with Vienna sausage € 14.00

HEIMBUCHENTHALER VESPER | SNACK € 15.00
Hausmacher Wurst | Bauchspeck | Kalbsfleischpflanzerl | Obazda
Homemade sausage | pancetta ham | veal patties | Obazda

REGIONALE UND KLEINE GERICHTE

REGIONAL AND SMALL DISHES

SCHWEIZER WURSTSALAT | SWISS SAUSAGE SALAD € 13.50
Reichlich garniert | Sauerteigbrot / Generously garnished | sourdough bread

STRAMMER MAX € 13.50
Roher und gekochter Schinken | Sauerteigbrot | Spiegelei
Raw and cooked ham | sourdough bread | fried egg

DESSERT / DESSERT

KAISERSCHMARRN / TORN PANCAKE € 11.00
Zwetschgenröster | Vanilleeis
Plum compote | Vanilla ice cream

ZARTBITTER SCHOKO VARIATION | € 11.00
DARK CHOCOLATE VARIATION
Schoko Mousse | Kuchen & Suppe | Mandelkrokant | Himbeersorbet
Chocolate mousse | cake and soup | almond brittle | raspberry sorbet

ETWAS SÜNDE | A LITTLE OF SIN € 8.50
Kokosnuss Eis | Mango | Maracuja | Espresso
Coconut ice cream | Mango | Passion fruit | Espresso

CRÈME BRÛLÉE | CRÈME BRÛLÉE € 11.00
Blaubeerragout | Haselnusseis | Mandelkrokant
Blue berry ragout | hazelnut ice cream | almond brittle

AFFOGATO AL CAFFÉ € 6.50
Amaretto | Toffee-Karamelleis | Espresso
Amaretto | toffee caramel ice cream | Espresso

KÄSETELLER VOM HOFLADEN BRUNNER ASCHAFFENBURG € 11.50
CHEESE PLATE FROM FARM STORE BRUNNER ASCHAFFENBURG
Ausgesuchte Käsesorten | Weintrauben
Cheese selection | grapes