

VORSPEISEN | STARTERS

| | |
|---|--|
| FRÜHLINGS SALAT MIT KRÄUTERVINAIGRETTE SPRING SALAD WITH HERB VINAIGRETTE wahlweise optionally mit Rinderfiletspitzen with beef filet tips mit 4 Riesengarnelen with 4 king prawns mit mariniertem Spargel marinated asparagus | € 12.00 € 16.00 € 17.00 € 16.00 |
| OKTOPUS AUS GALIZIEN GEGRILLT GRILLED OCTOPUS FROM GALICIA Bärlauch Mayonnaise Spargelsalat Brioche Wild garlic mayonnaise asparagus salad Brioche | € 18.50 |
| THUNFISCHTATAR TUNA TARTARE Asiatisch mariniert Wasabicreme Krabbenchips Asian-style marinade Wasabi cream Crab chips | € 17.50 |
| RUCOLASALAT RUCOLA SALAD Quinoa Erdbeeren Spargel Maracuja Quinoa Strawberries Asparagus Passion fruit | € 14.00 |
| CARPACCIO VOM WEIDERIND CARPACCIO FROM GRASS-FED BEEF Grana Padano Pinienkerne Rucola Schwarzer Trüffel Grana Padano pine nuts arugula black truffle | € 17.00 |
| MATJES IN PORTWEIN MARINIERT HERRING MARINATED IN PORT WINE Joghurt Dill Apfel Radicchio / Yogurt Dill Apple Radicchio | € 14.00 |
| MILLE FEUILLE Ricottacreme Serrano Schinken Blätterteig Shisokresse Pistazienpesto Ricotta creme serrano ham puff patry shisocress pistachio pesto | € 16.00 |

SUPPEN | SOUPS

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE | FRENCH ONION SOUP € 8.50
Käsecroutons | Schnittlauch / Cheese croutons | Chives

SPARGELCREMESUPPE | ASPARAGUS SOUP € 9.00
gebackene Spargelspitzen | Baked asparagus tips



RINDERCONSOMMÉ | BEEF CONSOMMÉ € 8.00
Grießnocke | Markknödel | Tafelspitz | Wurzelgemüse
Marrow dumplings | root vegetables | boiled beef

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSE SPARGELSPEZIALITÄTEN | ASPARAGUS SPECIALITIES

PORTION DEUTSCHER STANGENSPARGEL € 22.00
PORTION GERMAN ASPARAGUS
mit neuen Kartoffeln
wahlweise
Sauce Choron oder Sauce Hollandaise

Optional dazu / Optionally

RINDERFILET | BEEF FILET € 18.00

WIENER SCHNITZEL € 13.00

KOTELETTE VOM LANDSCHWEIN | FARM-RAISED PORK CHOP € 12.00

GEGRILLTER LACHS | GRILLED SALMON € 12.00

KRÄUTERCRÊPES | HERB CRÊPES € 8.00

ROHER- UND GEKOCHTER SCHINKEN | RAW AND SMOKED HAM € 8.00

LAMMKOTELETTES | LAMB CHOPS € 35.00
gebratener Spargel | Grenaille Kartoffeln | Sauce Choron
Sautéed asparagus | Baby potatoes | Choron sauce

SPESSARTER REHKEULE ROSA GEBRATEN € 30.00
SPESSART ROASTED DEER LEG
Rahmwirsing | Kartoffelstrudel | Creamed Savoy Cabbage | Potato Strudel

MAISPOULARDENBRUST GEFÜLLT € 30.00
STUFFED CORN-FEEDED CHICKEN BREAST
gegrilltes Spargelgemüse | hausgemachte Gnocchi | Sauce Choron
Grilled asparagus | Homemade gnocchi | Choron sauce

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSE

HIRSCHSAUERBRATEN | VENISON SAUERBRATEN € 26.00

Semmelknödel | Preiselbeeren | Salat

Bread dumpling | cranberries | salad

WIENER SCHNITZEL € 28.00

Bratkartoffeln | Salat | fried potatoes | small salad

RUMPSTEAK „FRÄNKISCH“ € 30.00

RUMPSTEAK FRANCONIA - Rohgewicht ca.220 g / raw weight approx.. 220 g

Schmorzwiebeln | Kräuterbutter | Pommes Frites | Salat

Fried onions | herb butter | french fries | salad

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

Schmorzwiebeln | Kräuterbutter | Pommes Frites | Salat

Braised onions | herb butter | french fries | salad

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

LENDCHEN € 27.00

Edelpilzrahmsauce | Ofenkarotten | Kartoffelrösti

Creamy mushroom sauce | Roasted carrots | Potato rösti

FARM CORDON BLEU | CORDON BLEU € 27.00

Kaminrauchschinken | Bischberger Hofkäse | Pommes Frites

Chimney smoked ham | farm cheese | french fries

SPEZIALITÄT | SPECIALITY

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

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

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

AUS FLUSS & MEER | FROM RIVER & SEA

ZANDERFILET | ZANDER FILLET € 32.00
weißer Spargel | Bärlauch Hollandaise | Flädle
white asparagus | wild garlic hollandaise | Flädle

LACHSSCHNITTE | SALMON CUT € 28.00
Rahmspinat | leichte Fischsauce | Pizokel
Creamed spinach | light fish sauce | Pizokel

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



VEGAN UND VEGETARISCH VEGAN AND VEGETARIAN

HAUSGEMACHTE NUDELTASCHEN MIT SPARGEL € 19.00
HOMEMADE PASTA POCKETS WITH ASPARAGUS
Spargelsalat | Bärlauch
Asparagus salad | Wild garlic

VEGANE KOHLROULADE | VEGAN CABBAGE ROLLS € 18.00
Linsen | Wurzelgemüse | Süßkartoffelcreme | Kräuterschmand vegan
Lentils | Root vegetables | Sweet potato purée | Vegan herb sour cream

RISOTTO A LA MILANESE | € 18.00
grüner Spargel | Kürbiskerne | gehobelter Grana Padano
green asparagus | pumpkin seeds | shaved Grana Padano

Für jede Umbestellung berechnen wir € 2.00
For each change of order we charge € 2.00

REGIONALE UND KLEINE GERICHTE REGIONAL AND SMALL DISHES

| | |
|--|---------|
| LINSENEINTOPF (Vegetarisch) VEGETARIAN LENTILS STEW | € 12.00 |
| Schmand Bauernbrot / Sour cream homemade bread | |
| wahlweise mit Wiener Würstchen | € 14.00 |
| Optionally with Vienna sausage | |
| | |
| HEIMBUCHENTHALER VESPER SNACK | € 15.00 |
| Hausmacher Wurst Bauchspeck Kalbsfleischpflanzerl Obazda | |
| Homemade sausage pancetta ham veal patties Obazda | |
| | |
| SCHWEIZER WURSTSALAT SWISS SAUSAGE SALAD | € 13.50 |
| reichlich garniert Bauernbrot generously garnished sourdough bread | |
| | |
| STRAMMER MAX | € 13.50 |
| Roher und gekochter Schinken Bauernbrot Spiegelei | |
| Raw and cooked ham sourdough bread fried egg | |

DESSERT

- KARAMELISIERTES ZITRONEN-JOGHURTPARFAIT** € 11.00
CAMELIZED LEMON YOGURT PARFAIT
Rohrzucker | Waldbeeren | Pistazienerde / Cane sugar | wild berries | pistachio soil
- ERDBEER-RHABARBER VARIATION** € 11.00
STRAWBERRY-RHUBARB VARIATION
Ragout | Mousse | Gelee | Eis | Chip
Ragout | Mousse | Jelly | Ice Cream | Chip
- ETWAS SÜNDE | A LITTLE OF SIN** € 8.50
Kokosnuss Eis | Mango | Maracuja | Espresso
Coconut ice cream | Mango | Passion fruit | Espresso
- SCHOKOLADEN CRÈME BRÛLÉE | CHOCOLATE CRÈME BRÛLÉE** € 11.00
Himbeersauce | Vanilleeis | Mandelkrokant
Raspberry sauce | Vanilla ice cream | Almond brittle
- AFFOGATO AL CAFFÈ** € 6.50
Amaretto | Toffee-Karamelleis | Espresso
Amaretto | toffee caramel ice cream | espresso
- EISCLOWN FÜR KINDER | ICE CREAM CLOWN FOR KIDS** € 4.00
2 Kugeln Eis | lustig garniert
2 scoops of ice cream | with fun toppings
- KÄSETELLER VOM HOFLADEN BRUNNER ASCHAFFENBURG** € 11.50
CHEESE PLATE FROM FARM BRUNNER ASCHAFFENBURG
Ausgesuchte Käsesorten | Weintrauben
Selected cheese variety | grapes