

VORSPEISEN

SOMMERSALAT MIT KRÄUTERVINAIGRETTE	€ 12
wahlweise	
mit Rinderfiletstreifen	€ 17
mit 4 Riesengarnelen	€ 17
mit sautierten Pfifferlinge	€ 16
OKTOPUS GEGRILLT	€ 17.50
Mojo verde Fenchelsalat Brioche Chorizochip	
CARPACCIO VOM WEIDERIND	€ 17
getrübte Vinaigrette Pfifferlinge Shisokresse	
SALAT VON WASSERMELONE UND GRÜNEM SPARGEL	€ 14
Mascarpone Mousse Maracujadressing	
GRAVED LACHS	€ 17
Tobiko Kaviar Schmand Rote Beete Rösti	
WÜRZIGER CHEESECAKE	€ 14
Grüne Sauce Olive Pfifferlinge	
VEGANER CAESAR SALAT	€ 14
Tahini Dressing Tomatensorbet veganer Fetakäse Kapern	



SUPPEN

PIFFERLINGSCREMESUPPE	€ 8.50
Croutons Gartenkresse	
WEISSE TOMATENSUPPE	€ 8.50
Kirschtomate Basilikumnocke	
RINDERCONSOMMÉ	€ 7.50
Flädle Wurzelgemüse	

HAUPTGERICHTE

RINDERFILET UND BRATEN VOM LEIDERSBACHER ZEBU Pfifferlinge grüner Spargel Portweinjus Kartoffelstrudel	€ 35
REHRÜCKEN ROSA GEBRATEN Pfifferlinge Zuckerschoten Drillinge	€ 39
HIRSCHSAUERBRATEN Semmelknödel Salat Preiselbeeren	€ 25
SCHWEINELENDCHEN Pfifferlinge á la crème Tagliatelle Brokkoli	€ 29
WIENER SCHNITZEL Bratkartoffeln Salat	€ 27
RUMPSTEAK „FRÄNKISCH“ Rohgewicht ca.220 g Schmorzwiebeln Kräuterbutter Pommes Frites Salat	€ 30
RUMPSTEAK „MEN'S CUT“ Rohgewicht 300g Schmorzwiebeln Kräuterbutter Pommes Frites Salat	€ 35
ENTENBRUST Blumenkohlpüree pochierte Nektarine gebackene Polenta	€ 30

Für jede Umbestellung berechnen wir € 2.00

AUS FLUSS & MEER

RED SNAPPER

Pfifferlinge | grüner Spargel | konfierte Kirschtomate | Risotto

€ 29

WOLFSBARSCH

Grillgemüse | gebackene Polenta | Kräutervelouté

€ 30

FORELLE „MÜLLERIN ART“

Mandelbutter | Dampfkartoffeln | Salat

€ 23,50

SPEZIALITÄT

CHATEAUBRIAND VOM RINDERFILET Preis für 2 Personen

Pfeffersauce | Grillgemüse | Rösti | Bratkartoffeln
(Zubereitung ca. 25-30 Min.)

€ 84



VEGAN UND VEGETARISCH

PFIFFERLINGE A LA CRÈME

Semmelknödel | Zuckerschoten | Karottenstroh

€ 19

STROZZAPRETI PASTA

sautierte Pfifferlinge | Grana Padano | Rucola

€ 21

GESCHMORTE ROMANAHERZEN

Kirschtomaten | Drillinge | Avocado | Kräuteröl

€ 17

REGIONALE UND KLEINE GERICHTE

LINSENEINTOPF (Vegetarisch)

Schmand | Bauernbrot € 12

wahlweise mit Wiener Würstchen € 14

HEIMBUCHENTHALER VESPER

Hausmacher Wurst | Bauchspeck | Kalbsfleischpflanzerl | Obazda € 15

SCHWEIZER WURSTSALAT

Reichlich garniert | Bauernbrot € 13.50

STRAMMER MAX

Roher und gekochter Schinken | Bauernbrot | Spiegelei € 13.50

DESSERT

CREME BRULEE

Himbeergrütze | hausgemachtes Holundersorbet € 11

ETWAS SÜNDE

marinierte Erdbeeren | Joghurteis | Espresso € 8.50

SOMMERLICHER KAISERSCHMARRN

Nektarinenragout | Vanilleeis | Mandel € 11

SCHOKOLADE | HIMBEER | MAIS

Schokoladenmousse | Schokoladen Parfait | Maispraline | Popcorn | Himbeer-Gelee € 11

AFFOGATO FRAPPE

Eiskaffee | Toffee-Karamelleis | Amaretto € 6.50

KÄSETELLER VOM HOFLADEN BRUNNER ASCHAFFENBURG

Ausgesuchte Sorten | Weintrauben € 11.50

KINDERCLOWN

Lustig garniert € 4,50