

VORSPEISEN | STARTERS

SOMMERSALAT MIT KRÄUTERVINAIGRETTE SUMMER SALAD WITH HERB VINAIGRETTE wahlweise optionally mit Rinderfiletspitzen with beef filet tips wahlweise mit 4 Riesengarnelen with 4 king prawns mit gebratenen Pfifferlingen with baked chanterelles	€ 12.00 € 16.00 € 17.00 € 16.00
OKTOPUS AUS GALIZIEN GEGRILLT GRILLED OCTOPUS FROM GALICIA Chorizo schwarze Oliven Brioche Chorizo black olives Brioche	€ 18.50
TATAR VOM „LABEL ROUGE“ LACHS TARTAR FROM „LABEL ROUGE“ SALMON Himbeeren Pfifferlinge Muskatblüten Schmand Raspberries chanterelles Nutmeg blossoms sour cream	€ 17.50
BASILIKUM MOUSSE BASIL MOUSSE Erdbeersalat Basilikum Perlen Kresse Strawberry salad basil pearly cress	€ 15.00
CARPACCIO VOM WEIDERIND CARPACCIO FROM GRASS-FED BEEF Grana Padano Pinienkerne Rucola Pfifferlinge Grana Padano pine nuts arugula chanterelles	€ 18.00
CAESAR SALAT Avocado Ei gehobelter Parmesan Croûtons wahlweise optionally mit Geflügelstreifen with chicken strips	€ 16.00 € 19.00
SUPPEN SOUPS	
HUMMERSCHAUMSUPPE LOBSTER FOAM SOUP Cognacsahne Cognac cream	€ 9.00
PIFFERLINGCREMESUPPE CHANTERELLES CREAM SOUP gebackene Pfifferlinge baked chanterelles	€ 9.50
RINDERCONSOMMÉ BEEF CONSOMMÉ Grießnocke Markknödel Tafelspitz Wurzelgemüse Marrow dumplings root vegetables boiled beef	€ 8.50
GAZPACHO ANDALUZ Focaccia Avocado Hummus Focaccia Avocado Hummus	€ 8.50



HAUPTGERICHTE | MAIN COURSE

TOURNEDO VOM RINDERFILET | TOURNEDO FROM BEEF FILET € 38.00
sautierte Pfifferlinge | Gemüse garnitur | Rösti
Sautéed chanterelles | Vegetable garnish | Rösti

LAMMKOTELETTES | LAMB CHOPS € 35.00
Jus | Zuckerschoten | Oliventapenade | Nudeltasche mit Thymianpolenta
Jus | sugar snap peas | olive tapenade | pasta pocket with thyme polenta |

SPESSARTER REHKEULE ROSA GEBRATEN € 30.00
SPESSART ROASTED DEER LEG
Pfifferlingrahm | Brokkoli | Schupfnudeln
Chanterelle cream sauce | Broccoli | Schupfnudeln (potato dumplings)

WILDRAGOUT | GAME RAGOUT € 25.00
Pfifferlinge | Spätzle | Salat | Chanterelles | Spätzle | salad

HIRSCHSAUERBRATEN | VENISON SAUERBRATEN € 26.00
Semmelknödel | Preiselbeeren | Salat | Bread dumpling | cranberries | salad

WIENER SCHNITZEL € 28.00
Preiselbeeren | Bratkartoffeln | Salat | Lingonberries | fried potatoes | 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 buttere | french fries | salad
Rohgewicht ca.300 g /Raw weight approx.. 300g

FARM CORDON BLEU | CORDON BLEU € 27.00
Kaminrauchsinken | Bischberger Hofkäse | Pommes Frites
Chimney smoked ham | farm cheese | french fries

SPEZIALITÄT | SPECIALITY

CHATEAUBRIAND VOM RINDERFILET Preis für 2 Personen € 84.00
CHATEAUBRIAND FROM 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

DORADENFILET | SEA BREAM FILET € 32.00
marinierte Pfifferlinge | Tomatenchutney | Erbsenrisotto
Marinated chanterelles | Tomato chutney | Pea risotto

BACHSAIBLINGFILET AUS DEM HAFENLOHRTAL € 29.00
BROOK TROUT FILLET FROM THE HAFENLOHR VALLEY
sautierte Pfifferlinge | Brokkoli-Radieschensalat an grüner Sauce | Kartoffelrösti
Sautéed chanterelles | broccoli and radish salad with green sauce | potato rösti

FORELLE „MÜLLERIN ART“ | TROUT „MEUNIERE STYLE“ € 25.00
Mandelbutter | Kartoffeln | Salat
Almond butter | potatoes | salad

NUDELGERICHTE | PASTA DISHES

TAGLIATELLE MIT PFIFFERLINGE A LA CREME € 19.00
TAGLIATELLE WITH CHANTERELLES À LA CRÈME

Rucola | Pinienkerne | Grana Padano
Arugula | pine nuts | Grana Padano
wahlweise | optionally
mit Rinderfiletspitzen | with beef filet tips
mit 4 Garnelen | with 4 shrimps

€ 27.00

€ 27.00



VEGAN UND VEGETARISCH VEGAN AND VEGETARIAN

GESCHWENKTE GNOCCHI | TOSSED GNOCCHI € 18.00
Pfifferlinge | Erbsen | Wildkräuter
Chanterelles | Peas | Wild herbs

VEGANE KOHLROULADE | VEGAN CABBAGE ROLL € 18.00
Pfifferlinge | Kartoffel | Selleriecreme | Kräuterschmand
Chanterelles | Potato | Celery root cream | Herbed sour cream

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 | Farmhouse bread

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

DESSERT

WEISSES SCHOKOLADENKÜCHLEIN € 11.00
WHITE CHOCOLATE CAKE
Lavendel-Blaubeereis | Pistazienkrokant
Lavender-Blueberry Ice Cream | Pistachio Brittle

PANNA COTTA € 11.00
Waldbeeren | Stracciatellaeis | Wild berries | Stracciatella ice cream

ETWAS SÜNDE | A LITTLE OF SIN € 8.50
Erdbeer-Rhabarberragout | Sauerrahmeis | Espresso
Strawberry-Rhubarb Ragout | Sour Cream Ice Cream | Espresso

„PFIRSICH MELBA“ CREME BRÛLÉE € 11.00
“PEACH MELBA” CREME BRÛLÉE
Vanilleespuma | Himbeersorbet | Vanilla Espuma | Raspberry Sorbet

AFFOGATO FRAPPÉ € 6.50
Amaretto | Toffee Karamel Eis | Eiskaffee
Amaretto | Toffee caramel ice cream | iced coffee

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