

VORSPEISEN | STARTERS

HERBSTLICHER SALAT MIT KRÄUTERVINAIGRETTE | € 12.00
SPRING SALAD WITH HERB VINAIGRETTE

wahlweise | optionally

mit mariniertem Maishähnchenbrust | with marinated corn-fed chicken breast € 16.00

mit 4 Riesengarnelen | with 4 king prawns € 17.00

OKTOPUS AUS GALIZIEN GEGRILLT | € 18.50
GRILLED OCTOPUS FROM GALICIA

Orangen Humus | Granatapfelkerne | Brioche | Chorizochip

Orange hummus | Pomegranate seeds | Brioche | Chorizo chips

CARPACCIO VOM WEIDERIND | € 17.00
CARPACCIO FROM GRASS FED CATTLE

Grana Padano | Pinienkerne | Rucola | Schwarzer Trüffel

Grana Padano | Pine nuts | Arugula | Black truffle

TARTELETTE VOM ZIEGENKÄSE & FEIGE | € 14.00
GOAT CHEESE & FIG TARTLET

Rosmarin-Honig Vinaigrette | Wildkräutersalat | Rieslinggelee

Rosemary-Honey Vinaigrette | Wild Herb Salad | Riesling Jelly

BRUSCHETTA VARIATION | BRUSCHETTA VARIATION € 16.00

Tomate-Basilikum | Lachs & Frischkäse | Serrano Schinken & Oliventapenade

Tomato and basil | Salmon and cream cheese | Serrano ham and olive tapenade

SPINAT-RUCOLA SALAT | SPINACH AND ARUGULA SALAD € 14.00

Bunter Quinoa | Rote Beete | Walnüsse | Himbeerdressing

Colorful quinoa | beetroot | walnuts | raspberry dressing



TATAR VOM ATLANTIK THUNFISCH € 17.00
ATLANTIC TUNA TATAR

asiatisch mariniert | Avocado | Brioche

Asian marinated | Avocado | Brioche

SUPPEN | SOUPS

RINDERCONSOMMÉ | BEEF CONSOMMÉ

€ 7.50

Flädle | Wurzelgemüse / Flädle | Root vegetables

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE | FRENCH ONION SOUP

€ 8.50

Käsecroutons | Schnittlauch / Cheese croutons | Chives

TOMATENCRÈMESUPPE | TOMATO CREAM SOUP

€ 8.00

Croutons | Schlagrahm / croutons | whipped cream

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

RINDERFILET UNTER DER KRÄUTERKRUSTE

€ 35.00

BEEF FILLET UNDER A HERB CRUST

Kartoffelsoufflé | Zuckerschoten / Potato soufflé | Snow peas

REHRÜCKEN AUS HEIMISCHER JAGD ROSA GEBRATEN

€ 39.00

ROASTED ROAST VENISON FROM LOCAL HUNTING

Cremige Schwarzwurzel | Brokkoli | Schupfnudeln

Creamy salsify | Broccoli | Schupfnudeln

HIRSCHSAUERBRATEN

€ 25.00

MARINATED POT ROAST FROM VENISON

Semmelknödel | Preiselbeeren | Rahmwirsing

Bread dumplings | Cranberries | Creamed savoy cabbage

SCHWEINELENDCHEN IM SPECKMANTEL

€ 29.00

PORK LOIN IN BACON

gefüllt mit trockenen Pflaumen | Waldpilzsoße | Brokkoli | Spätzle

filled with dried plums | wild mushroom sauce | broccoli | spaetzle

WIENER SCHNITZEL | SCHNITZEL VIENNA

€ 27.00

Bratkartoffeln | Salat | Preiselbeeren

Fried potatoes | Salad | Cranberries

RUMPSTEAK „FRÄNKISCH“ Rohgewicht ca. 220 g

€ 30.00

FRANCONION RUMP STEAK Raw weight approx. 220 g

Schmorzwiebeln | Kräuterbutter | Pommes Frites | Salat

Braised onions | herb butter | french fries | salad

RUMPSTEAK „MEN'S CUT“ Rohgewicht ca. 300g

€ 35.00

RUMPSTEAK „MEN'S CUT“ Raw weight approx. 300 g

Schmorzwiebeln | Kräuterbutter | Pommes Frites | Salat

Braised onions | herb butter | french fries | salad

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

SPESSARTER WILDHASENRÜCKEN

€ 30.00

SPESSART WILD HARE BACK

Kartoffelstrudel | Portweinjus | Rahmwirsing

Potato strudel | Port wine jus | Creamed savoy cabbage

HOF CORDON BLEU | CORDON BLEU COURTYARD

€ 27.00

Kaminrauschschinken | Bischberger Hofkäse | Pommes Frites | Salat

Chimney smoked ham | Bischberger farm cheese | French fries | lettuce

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

AUS FLUSS & MEER | FROM RIVER & SEA

SEETEUFELFILET | MONK FISH

€ 29.00

Safranrisotto | Zuckerschoten | Karottenstroh

Saffron risotto | Snow peas | Carrot straws

FLÜGEL VOM ROCHEN | RAY WING

€ 26.00

Kapernbutter | geschwenkte Drillinge | Gurke & Rote Beete Gemüse

Caper butter | sautéed triplets | cucumber & beetroot vegetables

FORELLE „MÜLLERIN ART“

€ 23.50

TROUT „MÜLLERIN STYLE“

Mandelbutter | Dampfkartoffeln | Salat

Almond butter | steamed potatoes | salad

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 | Rösti | baked potatoes

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



VEGAN UND VEGETARISCH VEGAN AND VEGETARIAN

STEINPILZRAVIOLI'S

€ 21.00

PORCINI MUSHROOM RAVIOLI

Brokkoli | Pininenkerne | Rosmarinbutter | Parmesan

Broccoli | pine nuts | Rosemary butter | Parmesan

VEGANES KÜRBIS RISOTTO | VEGAN PUMPKIN RISOTTO



€ 18.00

Kokosmilch | Koriandersamen | süß-sauer eingelegter Kürbis

Coconut milk | Coriander seeds | Sweet and sour pickled pumpkin

GRÜNKERN BRATLINGE | GREEN KERNEL PATTIES

€ 19.00

Ratatouille | Kräutersalat | Fetakäse

Ratatouille | Herb salad | Feta cheese

REGIONALE UND KLEINE GERICHTE REGIONAL AND SMALL DISHES

LINSENEINTOPF (Vegetarisch) | LENTIL STEW (Vegetarian)

Schmand | Bauernbrot / Sour Cream | Farmhouse bread

€ 12.00

wahlweise mit Wiener Würstchen | Optional with Vienna style sausages

€ 14.00

HEIMBUCHENTHALER VESPER | SNACK

€ 15.00

Hausmacher Wurst | Bauchspeck | Kalbsfleischpflanzerl | Obazda

Homemade sausage | bacon | veal patties | Obazda (traditional Bavarian cheese)

SCHWEIZER WURSTSALAT

€ 13.50

SWISS SAUSAGE SALAD

Reichlich garniert | Bauernbrot / Richly garnished | farmhouse bread

MAX

€ 13.50

Roher und gekochter Schinken | Bauernbrot | Spiegelei

Raw and cooked ham | farmhouse bread | fried egg

DESSERT

ZARTBITTER SCHOKO VARIATION

€ 11.00

DARK CHOCOLATE VARIATION

Schoko Mousse | Kuchen & Suppe | Mandelkrokant | Himbeersorbet

Chocolate Mousse | Cake & Soup | Almond Brittle | Raspberry Sorbet

ETWAS SÜNDE | A LITTLE OF SIN

€ 8.50

Blaubeerragout | Amarena-Kirscheis | Espresso

Blueberry ragout | Amarena cherry ice cream | Espresso

SOUS VIDE GEGARTE NEKTARINE

€ 10.00

SOUS VIDE COOKED NECTARINE

Geräuchert | Nektarine | Joghurt-Creme & Honig | Vanilleeis

Smoked | Nectarine | Yogurt cream & honey | Vanilla ice cream

TONKABOHNEN CRÈME BRÛLÉE

€ 11.00

TONKA BEANS CRÈME BRÛLÉE

Zwetschgenröster | Haselnusseis / Plum compote | Hazelnut ice cream

AFFOGATO AL CAFFÈ

€ 6.50

Amaretto | Toffee-Karamelleis | Espresso

Amaretto | Toffee Caramel icecream | Espresso

KÄSETELLER VOM HOFLADEN BRUNNER ASCHAFFENBURG

€ 11.50

CHEESE PLATE FROM HOFLADEN BRUNNER ASCHAFFENBURG

Ausgesuchte Sorten | Weintrauben / Selected varieties | grapes

KINDERCLOWN | CHILDRENS CLOWN

€ 4.50

Lustig garniert / Funny garnishing