

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

FELDSALAT | LAMB'S LETTUCE € 14.00

Kartoffeldressing | Feige | Picandou Käse

Potatoe dressind fig | Picandou cheese

CARPACCIO VOM WEIDERIND | € 17.00

CARPACCIO FROM GRASS FED CATTLE

Grana Padano | Pinienkerne | Rucola | Schwarzer Trüffel

Grana Padano | pine nuts | Arucola | 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 | Lachs Frischkäse | Serrano Schinken und Oliventapenade

Tomatoe-basil | Salmon cream cheese | Serrano ham and olive tapenade

SUPPEN | SOUPS

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE | FRENCH ONION SOUP € 8.50

Käsecroutons | Schnittlauch | Cheese croutons | chives

KÜRBISCREMESÜPPCHEN | PUMPKIN CREAM SOUP € 9.00

Kürbiskernpesto | eingelegter Muskatkürbis

Pumpkin seed pesto | pickled butternut squash

RINDERCONSOMMÉ | BEEF CONSOMME € 7.50

Flädle | Wurzelgemüse | pancake strips | root vegetables

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSE

PORTION GÄNSEBRATEN | PORTION OF ROAST GOOSE € 39.00

Rotkohl | Klöße | Maronen | Schmorapfel

Red cabbage | potatoe dumplings | Chestnuts | Braised apple

RINDERFILET MIT KRÄUTERKRUSTE € 38.00

Zuckerschoten | Kartoffelsoufflée

REHRÜCKEN AUS HEIMISCHER JAGD ROSA GEBRATEN € 39.00

VENISON LOIN FROM LOCAL HUNTING ROASTED PINK

Cremige Topinambur | Brokkoli | Schupfnudeln

Creamy Topinambur | broccoli | Schupf noodles

HIRSCHSAUERBRATEN | VENISON SAUERBRATEN € 25.00

Semmelknödel | Preiselbeeren | Rotkohl

Bread dumpling | cranberries | red cabbage

WIENER SCHNITZEL € 27.00

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.220 g /Raw weight approx.. 220g

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

WILDHASENRÜCKEN | WILD HARE BACK € 30.00

Kartoffelstrudel | Portweinjus | Rahmwirsing

Potato strudel | port wine jus | creamed savoy cabbage

FARM CORDON BLEU | CORDON BLEU € 27.00

Kaminrauchsinken | Bischberger Hofkäse | Pommes Frites

Chimney smoked ham | farm cheese | french fries

LACHSFILET | SALMON FILET € 27.00

Curry von roten Linsen | Falafel | Mango Chutney

Curry from red lentils | Falafel | Mango chutney

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSE

FLÜGEL VOM ROCHEN | STINGRAY WINGS

€ 26

Ofentomate | Risotto | Spinatsalat

Oven tomatoe | risotto | spinach salad

FORELLE „MÜLLERIN ART“ | TROUT „MEUNIERE STYLE“

€ 23,50

Mandelbutter | Dampfkartoffeln | Salat

Almond butter | potatoes | salad



VEGAN UND VEGETARISCH VEGAN AND VEGETARIAN

STEINPILZRAVIOLI'S | RAVIOLI OF PORCINI MUSHROOM

€ 21.00

Brokkoli | Pininenkerne | Rosmarinbutter | Parmesan |

Broccoli | pine nuts | rosemary butter

KÜRBIS RISOTTO | PUMPKIN RISOTTO

€ 18.00

Kokosmilch | Koriandersamen | süß-sauer eingelegter Kürbis

Coconut milk | coriander seeds | pickled sweet sour pumpkin

VEGANER FETAKÄSE | VEGAN FETA CHEESE

€ 19.00

Ratatouille | Grenaillekartoffeln | Kräutersalat

Ratatouille | Grenaille potatoes | herb salad

Für jede Umbestellung berechnen wir € 2.00

For each change of order we charge € 2.00

DESSERT / DESSERT

KAISERSCHMARRN / TORN PANCAKE

€ 11.00

Zwetschgengeröster | 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

TONKABOHNEN CRÈME BRÛLÉE

€ 11.00

TONKA BEAN CRÈME BRÛLÉE

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