

# HERZLICH WILLKOMMEN IM LEBENSWERT

## Unsere Philosophie

### LEBENS – WERT !!

Wir verwenden in unserer Frische – Küche nur hochwertige Rohstoffe!  
Unsere Lieferanten (siehe letzte Seite) aus der Region versorgen uns mehrmals in der Woche mit frischem Gemüse und Fleisch. Unser Bio- Fleisch ist gesondert gekennzeichnet!

Unser Schwäbisch – Hällisches Schweinefleisch beziehen wir aus der Wetterau vom **Bio – Gutshof – Marienborn in Büdingen** und die **Metzgerei Kunkel aus Mainaschaff** beliefert uns ebenfalls mit Schweinefleisch aus der wir unsere Wurst, Weißwürste und Leberkäse mit eigener Rezeptur herstellen.

Der **Bio – Berghof in Schöllkrippen** beliefert uns rund um die Ziege und das fränkische Limousin – Rind, welches in einem unserer Reifeschränke für mindestens vier Wochen für einen einzigartigen Geschmack reifen darf!

Unsere Wildgerichte werden mit Wild aus dem heimischen Spessart zubereitet.

Frische Forellen, Saiblinge und Karpfen erhalten wir aus dem schönen Hafenlohrthal.

Unsere Bio- Eier sind „freilaufend“ vom Bio- Hühnerpark Frey / Miltenberg

Wir bestellen nur bei Lieferanten unseres Vertrauens. Wir erhalten ganze Tiere und verwerten diese komplett! Saucen, Fonds und Suppen werden von uns ohne Zusätze, von Grund auf mit Sorgfalt und viel Liebe selbst hergestellt.

### Bei uns lebt das Handwerk!!!

**Unser Team wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit!**

Sollten Sie dennoch einmal Grund zur Beanstandung haben, sprechen Sie bitte unser leitendes Personal darauf an.

Nur so können wir uns verbessern.

## APERITIF

---

<b>Lebenswert SPRIZZ<sup>5</sup></b> Prosecco Frizzante, Aperol, Orange und Eiswürfel	0,2 l	7,90
<b>Lebenswert HUGO<sup>k</sup></b> Prosecco Frizzante, Holunderblütensirup, frische Minze, Limette und Eiswürfel	0,2 l	7,90
<b>Lebenswert BLACK HUGO</b> Prosecco Frizzante, schwarzer Holunderbeerensirup, frische Minze, Limette und Eiswürfel	0,2 l	7,90
<b>Lebenswert Lillet</b> Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Beeren und Eiswürfel	0,2 l	7,90
<b>Lebenswert Ginger</b> Prosecco Frizzante, handgemachter Ingwersirup der Sirupmanufaktur (vegan), frischer Ingwer, Zitrone und Eiswürfel	0,2 l	7,90
<b>Lebenswert Rhabarber-Barbara<sup>5</sup></b> Prosecco Frizzante, Aperol, handgemachter Rhababersirup der Sirupmanufaktur (vegan), Orange, Eiswürfel	0,2 l	7,90

## SCHAUMWEINE

---

<b>Valdo Cuveé IKI Vino Spumante Extra Dry</b> Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. fruchtig mit Noten von grünem Apfel, Birnen und frisch blühenden Wiesenblumen.	0,1 l 0,75 l	4,50 28,50
<b>Valdo Superiore Brut Cuvée di Boj</b> In der Nase öffnet er sich mit einem intensiven, sortentypischen Blumenbouquet, zu dem sich ausgeprägte Noten von Birne und goldenem Apfel gesellen.	0,75 l	33,90
<b>Valdo Tenuta la Maredana Spumanti</b> Brillantes Silbergrau. In der Nase nach reifem Pfirsich, Apfel, im Nachhall Akazienblüte. Im Trunk mit feiner Fruchtsüße, ausgewogen, nach Steinobst, schließt mit kecker Perlage ab.	0,75 l	31,90
<b>Fürst von Metternich, Sekt Piccolo rosé oder weiß</b> <b>Fürst von Metternich, Rosé Sekt</b>	0,2 l 0,75 l	8,90 29,90
<b>Crémant de Loire, Gratien &amp; Meyer, Brut, Weiß oder Rose</b> Dieser Crémant überzeugt mit seiner blumig fruchtigen Note.	0,75 l	36,50
<b>Champagner – Alfred Gratien, Brut</b> Dieser Champagner besticht durch eine leuchtende zitronengelbe Farbe und intensive, langanhaltende Perlage. Duft nach Honigmelone, Mango und Papaya.	0,1 l 0,375 l 0,75 l	9,90 34,00 66,00

# FRÜHSTÜCK À LA CARTE

(bis 11:30)

Sonntags bieten wir nur das Frühstücksbuffet an

---

<b>Französisch</b>	6,50
Croissant, Butter und hausgemachte Konfitüre	
<b>Vegane Frühstücks Bowl</b>	11,80
mit Soja-Joghurt, Haferflocken, Nüssen, gebratener Ananas, Apfel und Beeren	
<b>Zwei „freilaufende“ Rühr- oder Spiegeleier</b>	7,90
vom Bio-Bauernhof Frey mit gebratenem Speck <sup>2,4</sup> , Butter und Baguette	
<b>Klassisch</b>	12,90
Emmentaler-Käse, Mailänder Salami <sup>1,4</sup> , gekochtes Ei vom Bio-Bauernhof Frey, hausgemachte Konfitüre, Honig, Butter und zwei Brötchen	
<b>Vital</b>	11,90
Vollkornbrötchen, Kräuter-Frischkäse, frischer Obstsalat und Bircher Müsli mit Joghurt	
<b>Power – Frühstück</b>	14,50
Zwei Scheiben geröstetes Brot, Avocado- und Tomatenwürfel, zwei Spiegeleier vom Bio-Bauernhof Frey und Speckstreifen <sup>2,4</sup>	
<b>Hauseigene Weißwürste</b>	9,90
Paar Weißwürste mit Laugenbrezel und süßem Senf <sup>10</sup>	

## Unsere Frühstücks-Buffets

Dienstag-Freitag Frühstücksbuffet	bis 12:00	12,90
Samstags-Frühstücksbuffet	bis 12:00	14,90
Sonntags-Frühstücksbuffet	bis 12:00	16,90

\*An Feiertagen gelten abweichende Preise

# FEINE SALATE UND VORSPEISEN

11:30 – 14:30

17:30 – 21:00

## VORSPEISEN

---

<b>Bruschetta</b>	8,90
hausgebackenes Brot mit frischen Tomatenwürfeln, Knoblauch, Basilikumpesto <sup>9</sup> und Grana Padano D.O.P. <sup>1</sup> (kalt)	
<b>Mild geräucherter Fjordlachs</b>	15,80
auf knusprigen Kräuterrösti, Apfel-Meerrettich-Kren, Creme fraiche	

## SALATE

---

<b>Bunter Marktsalat</b>	16,90
<b>Bunter Marktsalat wahlweise mit</b>	je 19,80
Bio-Berghof Rinderstreifen und Grana Padano D.O.P. *	
Hähnchenstreifen „Pollo fino“ und Grana Padano D.O.P. <sup>1</sup>	
Bärlauch- Ziegenkäse (gebraten) von der Bio-Käse-Manufaktur „Berghof Schöllkrippen“	
<b>Bunter Beilagensalat oder Portion Marktgemüse</b>	4,80
<b>Hausgemachter Coleslaw</b> (vegan) 4,20	

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE (bis 11 Jahre)

---

<b>Nudeln mit Tomatensauce</b> mit Grana Padano D.O.P. <sup>1</sup>	5,80
<b>Spätzle</b> mit Bratensauce	5,50
<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> mit Gemüse und Kartoffeln	8,50
<b>Kinderburger</b> mit Pommes	13,90

**Bei zwei bestellten Hauptgängen von Erwachsenen, laden wir ein Kind zum Essen ein.**

(Ausgenommen sind das Hähnchenschnitzel und der Kinderburger)

# HAUPTGERICHTE

11:30 – 14:30

17:30 – 21:00

---

## FLEISCH

- Wiener Kalbsschnitzel** 24,50  
vom Kalbsrücken geschnitten, mit Zitrone und Preiselbeeren  
dazu reichen wir Bratkartoffeln
- Zarte Ochsenbacken** 24,90  
in eigener Sauce geschmort, mit Trüffelschaum,  
grünem Spargel und knusprigen Rösti
- „Lebenswert“ – Burger (medium)** 19,90  
180g saftiges Rindfleisch vom Bio-Berghof mit gebratenem Bacon, Käse,  
kleiner Schale hausgemachtem Coleslaw, Dip und Pommes Frites

## FISCH

- Filet vom Kingklip** 32,90  
mildes und fettarmes Fleisch, ein echter Geheimtipp vom Kap der Guten Hoffnung  
gebraten, auf Kartoffelstampf, Kirschtomaten, grünem Spargel und Trüffelrahm
- Filet vom Waller** 24,90  
in Butter gebraten, mit Meerrettichstreifen<sup>3</sup>  
und Petersilienkartoffeln

## VEGETARISCH/VEGAN

- Vegane Nudeltaschen** 18,90  
gefüllt mit Portobello-Pilz und grobem Pfeffer gefüllt, Salbei- Olivenöl,  
gebratenen Champignons, Kirschtomaten und Rucola- Stroh  
auf Wunsch reichen wir Grana Padano D.O.P<sup>1</sup>
- Hausgemachte Käsespätzle** 14,90  
mit würzigem Bergkäse vom Bio Bauern und Zwiebelschmelze,  
dazu eine kleine Schale Salat
- Vegan – Burger** 19,90  
100 % veganer Patty mit veganem Käse, Tomate, Gurke,  
hausgemachtem veganen Coleslaw, Dip und Pommes Frites
- Ziegenkäse- Feta** 18,90  
milder Käse mit Bärlauch verfeinert aus der Bio-Käsemanufaktur „Berghof Schöllkrippen“,  
gebraten, mit buntem Gemüse-Potpourri und Baguette
- Veganer Gemüse-Grillteller** 19,90  
Zucchini, Paprika, Aubergine, Champignons und Kartoffelscheiben, vegane Tomaten-  
Kräuterbutter

Wir weisen darauf hin, dass wir stellenweise Bio-Ware einkaufen.  
Unser Restaurant ist nicht Bio-zertifiziert und wir bieten auch keine Bio-Gerichte an.

# HAUPTGERICHTE VOM GRILL

11:30 – 14:30

17:30 – 21:00

---

<b>Secreto Ibérico „Premium Pata negra“</b>	26,90
Das Fleisch vom Iberico Schwein hat eine tolle Maserung und wird als das geheime Ibérico Filet bezeichnet. Das Secreto ist unvergleichlich aromatisch. Ohne Knochen.	
<b>250g Kalbssteak</b>	26,90
Medium vom Kalbsrücken	
<b>200g Thunfischsteak vom Yellow Fin</b>	29,90
Beste Sushi Qualität – bevorzugt nur kurz von beiden Seiten gegrillt (Kern roh)	
<b>Pollo fino</b>	20,90
Hähnchensteaks mit frischen Kräutern mariniert (ohne Knochen)	
<b>300g Rumpsteak Dry aged – Bio – Berghof Schöllkrippen *</b>	29,90
Medium vom Grill – Unser Fleisch aus dem Spessart, welches in unserem Reifeschrank abgehängt wird und dadurch einen unvergleichlichen Geschmack erhält.	
<b>300g Rinderfilet Dry aged – Bio – Berghof Schöllkrippen *</b>	37,90
Medium vom Grill – Das zarteste und beliebteste vom Rind.	

## Beilagen zu den Steaks

---

- hausgemachte Rotweinsauce, Pfefferrahmsauce, Kräuterbutter <sup>3</sup>	je 2,80
- Trüffelpommes	je 5,80
- Bratkartoffeln, Pommes Frites, Rösti	je 4,20
- Portion hausgemachter Coleslaw (vegan)	4,20
- buntes Grillgemüse, gemischter Beilagensalat	je 4,80

**Wir bitten bei größeren Gruppen um Vorbestellung!**

**Unsere Rinder Steaks und Filets beziehen wir vom Bio-Berghof in Schöllkrippen. Aufgrund der großen Nachfrage müssen wir stellenweise auch aus anderen Höfen zukaufen.**

Alle Steaks (außer Huhn & Yello Fin) werden, wenn nichts anderes gewünscht, **Medium** gebraten. Sie können zwischen **Rare / Blutig, Medium / Rosa** und **Well done / Durch** auswählen Für Zwischengarstufen und Well done geordnete Steaks übernehmen wir keine Verantwortung.

**Die Zubereitungszeit benötigt mindestens 30 min.**

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

<b>Mineralwasser</b> von Selters	0,25 l	3,00
classic, naturell, medium	0,5 l	4,50
	0,75 l	6,50
<b>Pepsi, Pepsi Max</b> <sup>3,5,12</sup>	0,4 l	4,50
<b>Mirinda</b> <sup>1,4,5</sup>	0,4 l	4,50
<b>Seven Up</b>	0,4 l	4,50
<b>SchwipSchwap</b> <sup>1,3,4,5,12</sup>	0,4 l	4,50

## STENGER'S – SÄFTE

---

<b>Apfel Bio naturtrüb, Johannisbeere, Orange, Ananas Maracuja, Mango, Rhabarber</b>	0,4 l	5,00
<b>Alle Säfte auch als Saftschorle</b>	0,4 l	4,70
<b>Orangensaft frisch gepresst</b>	0,2 l	4,70

## HAUSGEMACHTE SCHORLEN & LIMONADEN & EISTEE

---

<b>Himbeer-Granatapfel-Limonade</b>	0,4 l	5,50
Himbeersaft, Granatapfelsaft, Wasser, Beeren, Minze und Eiswürfel		
<b>Mango-Rosmarin-Limonade</b>	0,4 l	5,50
Mangosaft, Limettensaft, Wasser, Mangostücke, Rosmarin und Eiswürfel		
<b>Holunderschorle</b>	0,4 l	5,00
mit Holundersirup, Zitrone, Minze und Eiswürfel		
<b>Limettenschorle</b>	0,4 l	5,00
mit Limettensaft, Minze und Eiswürfel		
<b>Pfirsich-Eistee</b>	0,4 l	5,00
Frisch aufgebrühter Ronnefeldt English Breakfast Tee, Pfirsichsirup, Pfirsich und Eiswürfel		

## KAFFEESPEZIALITÄTEN von der Kaffeerösterei Dinzler aus Rosenheim

---

<b>Kaffee Crema</b>	3,50
<b>Großer Kaffee Crema</b>	4,60
<b>Cappuccino</b>	3,70
<b>Großer Cappuccino</b>	5,20
<b>Espresso</b>	2,40
<b>Espresso Macchiato</b>	2,60
<b>Doppelter Espresso</b>	4,20
<b>Milchkaffee</b>	4,50
<b>Latte Macchiato</b>	4,50
mit Aroma: Vanille, Nuss <sup>5</sup> , Cocos, Caramel	4,70
mit Baileys oder Amaretto	5,50

**\*Auf Wunsch bieten wir auch Sojamilch an**

## SCHOKOSPEZIALITÄTEN von der Kaffeerösterei Dinzler aus Rosenheim

---

<b>Chococcino</b>	3,40
heiße Schokolade mit Espresso	
<b>Heiße Schokolade</b>	4,50
mit Milch	
<b>Heiße Schokolade</b>	5,00
mit Milch und Sahne	

## LEBENSWERT SPEZIALITÄTEN

---

<b>Minz-Tee</b> mit frischer Pfefferminze und Honig	4,50
<b>Ingwer-Tee</b> mit frischem Ingwer und Honig	4,50

## TEE SPEZIALITÄTEN von Ronnefeldt

---

Wird in großen Tassen serviert Ronnefeldt LeafCup – lose Blatttees fertig portioniert

---

<b>Darjeeling Classic<sup>3</sup></b>	4,50
<b>English Breakfast Classic<sup>3</sup></b>	4,50
<b>Green Tee Classic<sup>3</sup></b>	4,50
<b>Rooibos Orange</b>	4,50
<b>Sweet Berries</b>	4,50
<b>Ayuverda Energie</b>	4,50



## BIERE

---

<b>Radeberger Pilsner</b> vom Fass	0,4 l	4,20
<b>Allgäuer Büble Hell</b> vom Fass	0,3 l 0,5 l	3,50 4,50
<b>Allgäuer Büble Dunkel</b> Vom Fass	0,3 l 0,5 l	3,50 4,50
<b>Allgäuer Büble Hefe hell</b> vom Fass	0,5 l	4,50
<b>Radeberger Pilsner alkoholfrei</b> alkoholfrei	0,33 l	3,50
<b>Allgäuer Büble Hefe hell</b> alkoholfrei	0,5 l	4,50

## Apfelwein pur, süß oder sauer

---

<b>Frau Rauscher Possmann - Apfelwein</b>	0,25 l	3,30
	0,5 l	4,30
	1 l Bembel	7,50

## LONGDRINKS

---

<b>Russian Sprizz<sup>5</sup></b> Russian Wild Berry, Aperol, Eiswürfel	0,3 l	7,00
<b>Whiskey Cola<sup>5</sup></b> Jack Daniels, Cola, Eiswürfel	0,3 l	7,50
<b>Cuba Libre<sup>3,5,12</sup></b> Limette, Rum, Cola, Rohrzucker, Eiswürfel	0,3 l	7,50

## COCKTAILS

---

<b>Caipirinha</b> Limette, Rohrzucker, Rum, Crushed Ice	8,50
<b>Mojito</b> Limette, Rohrzucker, Rum, Minze, Soda, Crushed Ice	8,50
<b>Berry Mojito</b> Limette, Rohrzucker, Rum, Minze, Beeren, Soda, Crushed Ice	8,50
<b>Pina Colada</b> Ananassaft, Batida de Coco, Kokossirup, Rum, Sahne, Eiswürfel	8,50
<b>Coconut Kiss</b> Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Eiswürfel <b>(alkoholfrei)</b>	7,00
<b>Ipanema<sup>5</sup></b> Limette, Rohrzucker, Ginger Ale, Crushed Ice <b>(alkoholfrei)</b>	7,00

# Gin

---

## **Hendrick's Schottland<sup>k</sup>**

Zusammen mit Gurke ergibt sich bei diesem Gin eine besondere Geschmackskomposition.

4cl

8,00

## **Monkeys 47 Schwarzwald<sup>k</sup>**

Viele Kräuter, Gewürze und Früchte aus dem Schwarzwald zeichnen diesen prämierten Gin aus.

4cl

8,00

## **Bombay Sapphire London<sup>k</sup>**

Es vermischt sich eine Frische von Zitrone, Süßholz und Wacholder.

4cl

6,00

## **Schloss Gin<sup>k</sup>**

Feine Aromen von Wacholderbeeren auf sonnengereifte Bitterorangenschalen, komplementiert mit floralen Noten von Lavendel und Frisch von Zitronengras.

4cl

6,00

## **+ Schweppes Dry Tonic Water**

0,2l

3,00

## Digestif

---

### Schnäpse / Liköre

<b>Baileys</b>	4cl	4,00
<b>Grappa</b>	2cl	3,50
<b>Calvados</b>	2cl	3,50
<b>Jägermeister</b>	2cl	3,00
<b>Ramazzotti</b>	2cl	3,00
<b>Averna</b>	2cl	3,00
<b>Vodka Absolut</b>	2cl	3,00
<b>Tequila Gold</b>	2cl	3,00

## COGNAC, BRANDY, WHISKEY

---

<b>The Glenlivet<sup>5</sup></b> Nadurra First Fill (Fassstärke, 59,1%)	4cl	8,90
<b>The Glenlivet<sup>5</sup></b> Single Malt, 12 years	4cl	5,20
<b>Remy Martin V.S.O.P.<sup>5</sup></b>	4cl	6,00
<b>Cardenal Mendoza<sup>5</sup></b> Brandy de Jerez	4cl	6,00

## RUM

---

<b>Don Papa<sup>5</sup></b> Small Batch Rum	4cl	6,00
<b>Barceló Imperial</b> Ron Dominicano	4cl	6,00

# LEBENSWERTE WEINSCHÄTZE

---

## ROTWEINE

### Spanien

**La Rioja Alta Roda Reserva, trocken** 0,75 l 76,00  
2015er Weingut Bodegas Roda  
In der Nase treffen süße Gewürznoten auf die fruchtige Frische von dunklen Beeren.  
Im Gaumen üppige Aromen von roten Früchten. Mildes Säurespiel und sanfte Tannine.

### Spanien

**Cádiz Taberner, trocken** 0,75 l 55,00  
2014er Weingut Huerta de Albalá  
Wer Andalusien bis jetzt noch nicht als Heimat toller Weine wahrgenommen hat,  
dem sei der Taberner ans Herz gelegt, denn dieser Rotwein aus 100% Syrah wartet  
mit allem auf, was einen exzellenten Rotwein auszeichnet. In eine kirschrote Robe  
gekleidet. Mit Aromen von Veilchen, dunklen Beeren und Röstaromen von der  
12-monatigen Barriquereife.

### Italien

**Veneto Amarone, trocken** 0,75 l 67,50  
2017er Weingut Torre d'Orti  
Gewürzaromen, Tabak und dunkle Schokolade kommen toll zur Geltung.  
Ihre Rebflächen hoch oben am Berg sind prädestiniert, einen kraftvollen und  
doch saftigen Amarone zu machen.

**Veneto Ripasso Della Valpolicella Superiore, trocken** 1,5 l 79,90  
2021er Weingut Torre d'Orti  
Es entsteht ein Wein, der geschmacklich intensiv, aber leichter ist als ein Amarone.  
Der fruchtige Ripasso della Valpolicella Superiore D.O.C. präsentiert sich im Bouquet  
jung und dicht, mit Noten von einladend duftenden, frischen Früchten.  
Im Geschmack lassen sich deutlich die reifen Tannine erkennen.

### Italien

**Veneto Amarone della Valpolicella, trocken** 0,75 l 49,90  
2015er Weingut Riondo  
Klassisch gemachter Amarone. Kräftig und elegant mit Aromen von  
Pflaumenmarmelade. Kirschen, Haselnuss und geröstetem Kaffee.

**Veneto Il Bosco Amarone della Valpolicella, trocken** 0,75 l 49,90  
2011er Weingut Gerado Cesari  
Roter Farbton mit violetten Reflexen. Die Nase öffnet sich mit den  
Charakteristischen Noten von Kirschen, Gewürzen, Kakao und Bittermandeln.

**Toscana Barbanera - Gigino Rosso** 0,75 l 33,50  
2019er Die dunkelbeerige Frucht aus Brombeeren, Heidelbeeren und etwas Pflaume  
ist unterlegt mit Süßholz und weißem Pfeffer. Am Gaumen präsentiert er sich  
vollmundig mit einem schon sehr schönen Schmelz und sanften Tanninen.  
99 Punkte – Luca Maroni

# OFFENE WEINE WEISS

---

## **WEISSWEIN**

<b>Lebenswert Hauswein Weiss, trocken</b>	0,2 l	5,00
<b>Weißwein Schorle, trocken</b>	0,2 l	5,00
<b>Silvaner, Hörstein, Franken Qualitätswein, trocken</b> Staatlicher Hofkeller, Würzburg	0,2 l	5,40
<b>Bacchus Gutswein, Qualitätswein, feinherb</b> Staatlicher Hofkeller, Würzburg	0,2 l	5,90
<b>KAITUI, Sauvignon Blanc, trocken</b> Markus Schneider, Pfalz	0,2 l	8,90
<b>Gipskeuper Grauburgunder, trocken</b> Amalienhof, Heilbronn	0,2 l	8,30
<b>Blanc de Noir, trocken</b> Weingut Holz-Liebrich	0,2 l	5,70
<b>Grauer Burgunder, trocken</b> Weingut Holz-Liebrich	0,2 l	5,90
<b>Scheurebe Spätlese, feinherb</b> Weingut Holz-Liebrich	0,2 l	6,90

# OFFENE WEINE ROT & ROSÉ

---

## **ROTWEINE**

<b>Lebenswert Hauswein Rot, trocken</b>	0,2l	5,40
<b>Rotwein Schorle, trocken</b>	0,2l	5,40
<b>Lacrimus 5 Roble, Tempranillo, trocken</b>	0,2l	6,70
<b>Cuvée Barrique, trocken</b> Weingut Holz-Liebrich	0,2l	6,90

## **ROSÉWEIN**

<b>Roséwein Schorle, trocken</b>	0,2l	5,00
<b>Rosé Saigner, trocken</b> Markus Schneider, Pfalz	0,2l	8,90
<b>Rotling, Franken Qualitätswein, feinherb</b>	0,2l	5,50
<b>Merlot Rose, feinherb</b> Weingut Holz-Liebrich	0,2l	5,70

# WEINKARTE FLASCHENWEINE

---



STAATLICHER

Hofkeller

W Ü R Z B U R G

SEIT 1128

## WEISSWEIN

2020er

**Würzburger Stein, Silvaner trocken VDP. Erste Lage**

0,75 l

24,50

Staatlicher Hofkeller Würzburg  
mineralische Struktur mit gehaltvollem Körper und  
einem Aroma von Äpfeln.

Der Würzburger Stein ist eine der ältesten Weinlagen der Welt!

SCHNEIDER

WEINGUT MARKUS SCHNEIDER  
PFALZ

## WEISSWEIN

2020er

**Markus Schneider, KAITUI Sauvignon Blanc trocken**

0,75 l

28,50

Der Wein duftet anregend nach reifer Limette, Stachelbeere, Grapefruit,  
Zitronengras und frischen Kräutern. Am Gaumen dicht und mit betörender  
Aromafülle und anregender Säure.

## ROSEWEIN

2020er

**Markus Schneider, Rosé Saigner trocken**

0,75 l

28,50

Der Rosé Saignier überrascht mit überbordender Fruchtaromatik.  
Beerenfrüchte bestimmen den wunderbaren Duft.

Brombeere, Himbeeren, aber auch dunkle Johannisbeeren.

WEINGUT

ALLRAM



## **Empfehlung des Chefs**

## WEISSWEIN

2018er

**Grauburgunder Reserve, trocken**

0,75 l

39,90

Eine perfekte Harmonie zwischen weichen Tanninen und einem großen Wein, der  
mit seiner Fülle und Dichte besticht. Ein Wein mit mächtiger Frucht,  
das Holz ist am Gaumen nur leicht erkennbar.

1,5 l

69,00



# WEINKARTE FLASCHENWEINE

---



## ROTWEIN

2019er	<b>Fonjoya Delta, Le Grand Rêve Réserve trocken</b> Der Wein präsentiert sich kraftvoll, fruchtgeladen, mit saftiger Fülle und einnehmender Restsüße. In der Nase sehr reife rote und schwarze Früchte, an Großmutter's Marmelade erinnernd, unterstrichen von einem Hauch von Vanille und Kakaobohnen. Am Gaumen kraftvoll, intensiv und sehr weich.	0,75 l	24,50
--------	--	--------	-------

CANTINA DEL NEBBIOLO



CANTINA DEL NEBBIOLO

## WEISSWEIN

Piemont 2019er	<b>Arneis DOCG „BRICCO LAGOTTO“, trocken</b> Weingut Cantina del Nebbiolo Veza d'Alba Cuneo, Italien Fruchtige Düfte in der Nase: Pfirsich, Banane, ergänzt mit Noten von Bergamotte und Zitrusfrüchten.	0,75 l	24,50
-------------------	--	--------	-------

## ROTWEIN

Piemont 2019er	<b>Barbera d'Alba DOC „BRICCO LAGOTTO“, trocken</b> Weingut Cantina del Nebbiolo Veza d'Alba Cuneo Schwarzbeerig mit delikaten Gewürzen und warmen Röstnoten und Kakao. Eine üppige Vanillenote im Finale.	0,75 l	24,50
-------------------	--	--------	-------



## ROSEWEIN

2021er	<b>La Minuette Rosé, trocken</b> Weingut Domaine Gayda Die sehr schöne und feine Nase zeigt Aromen von Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren, etwas Kirschen, Pfirsich, etwas weißer Pfeffer, Mandelblüten und ein Hauch von Rosmarin. Am Gaumen saftig, feinfruchtig, salzige Art, finessenreich, sehr elegant, schönes Spiel, zarter Schmelz, viel Charme und ein sehr langer Nachhall.	0,75 l	19,90
--------	---	--------	-------

# WEINKARTE FLASCHENWEINE

---



## WEISSWEIN

2020er	<b>Blanc de Blanc, halbtrocken</b> Amalienhof Heilbronn Mit Aromen von Holunder, Zitrus und Apfel in der Nase.	0,75 l	19,50
2021er	<b>Gipskeuper Grauburgunder, trocken</b> Amalienhof, Heilbronn Aromen von Birne, Stachelbeere und Apfel	0,75 l	28,00
2021er	<b>Chardonnay Villa Amalie, trocken</b> Amalienhof, Heilbronn Der Chardonnay überzeugt mit seinem eleganten Charakter und seiner fruchtigen Finesse im Glas. 91 Parker-Punkte	0,75 l	31,00
2022er	<b>Sauvignon Blanc, trocken</b> Amalienhof, Heilbronn Frisch und saftig, mit Fruchtnoten von Kiwi, Stachelbeere, sowie einer Prise Cassis & grüner Paprika. Im Mund sehr lebhaft mit erfrischenden Säurespiel.	0,75 l	22,50

## ROSÉWEIN

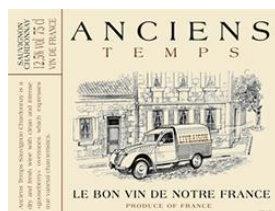
2021er	<b>Rosé Saigner, trocken</b> Amalienhof, Heilbronn Toller Trinkfluss bei diesem Rosé aus unseren Gutsweinen. Trocken ausgebaut ist er ein hervorragender Speisebegleiter und gut gekühlt-perfekt für ein Picknick im Spätsommer oder einem Tag am See.	0,75 l	22,50
--------	--	--------	-------

## ROTWEIN

2017er	<b>Cabernet Sauvignon „1001 Nacht“ trocken</b> Amalienhof Heilbronn Kraftvoll dichter Fruchtkörper und fülliger Schmelz. Mit Vanille-, Röst- und Gewürznoten.	0,75 l	28,00
2019er	<b>Merlot Reserve, trocken</b> Amalienhof Heilbronn Im Auge purpurrot, in der Nase intensiv mit schwarzen Früchten von dunklen Waldbeeren, Kirschen und Pflaumen. Der Körper wird durch dichte Aromen strukturiert: Vanille, Röstaromen und Karamell finden sich zusammen. Ein sehr komplexer Wein, ein Genuß für den Gaumen.	0,75 l	45,00

# WEINKARTE FLASCHENWEINE

---



## WEISSWEIN

2019er	<b>Anciens Temps, Sauvignon – Chardonnay</b> die Cuvée vereint Spritzigkeit des Sauvignons mit der Geschmeidigkeit des Chardonnay. Als Resultat erhält man Noten von Pfirsich, Karmell und Zitrone.	0,75 l	24,50
2016er	<b>Anciens Temps, Grande Reserve – Chardonnay</b> ein äußerst kompletter und runder Weißwein mit tropischen Fruchtaromen der mit einer ordentlichen Portion Schmelz zu überzeugen weiß. Der dezente Holzeinsatz sorgt zudem für die angenehme, hintergründige Vanillenote und einer goldenen Farbe im Glas.	0,75 l 1,5 l	26,50 39,50

## ROTWEIN

2020er	<b>Anciens Temps, Cabernet Sauvignon / Syrah trocken</b> Ein vollmundiger Rotwein, kraftvoll aber trotzdem harmonisch weich, mit einer lebendigen, saftigen Frucht und sanfter Holzwürze.	0,75 l	23,50
2020er	<b>Anciens Temps, Grande Reserve Merlot Cabernet trocken</b> Die Merlot- und Cabernet- Rebstöcke stehen im hügeligen Languedoc, wo sie in der Wärme des Südens ihre vollen Aromen ausbilden. Der Grande Reserve gibt sich konzentriert und würzig: Schwarze Beeren, Pflaumen und grüne Paprika verbinden sich mit Garrigue, Vanille und Toffee.	0,75 l	26,50



## WEISSWEIN

2018er	<b>Sauvignon Blanc, trocken</b> Weingut Hofmann – Rheinhessen Hat kühlere Aromen von Stachelbeere, Holunder und grünem Spargel mit exotisch-tropischer Frucht.	0,75 l 1,5 l	24,50 45,00
--------	--	-----------------	----------------

# WEINKARTE FLASCHENWEINE

---



## WEISSWEIN

2022er	<b>Spätburgunder Blanc de Noir, feinherb</b> Ein weißer Wein aus einer roten Traube. Durch Ganztraubenpressung, ist uns ein wunderbarer Wein gelungen. Passt super zu Fisch und Geflügel.	0,75 l	20,90
2022er	<b>Grauer Burgunder, trocken</b> Die anspruchsvollere Variante des Weißen Burgunders. Wird in der Pfalz auch Ruländer genannt. Diese – zunächst rosafarbene – Traube bringt höchst aromatische Weißweine hervor. Passt sehr gut zu pikanten Fisch- und Käsespezialitäten.	0,75 l	21,90
2020er	<b>Scheurebe Spätlese</b> So ein richtig LECKERER Wein! Das Aroma erinnert an reife Maracuja . . . Statt oder zum Dessert.	0,75 l	21,90

## ROSEWEIN

2022er	<b>Merlot Rosé, feinherb</b> Fruchtig frischer Terrassenwein – das ist Urlaub! Lecker zu Fisch.	0,75 l	20,90
--------	---	--------	-------

## ROTWEIN

2021er	<b>Cuvée Barrique, trocken</b> Im Eichen Barrique ausgebaut. Vollmundiger Rotwein mit feiner Vanillenote. Dieses harmonisch kräftige Aroma entfaltet sich nur durch einen mehrmonatigen Reifeprozess im kleinen Barriquefaß.	0,75 l	24,00
--------	---	--------	-------



## CANTINA DI NEGRAR

## ROTWEIN

2021er	<b>Appassimento Rosso Veneto, trocken</b> Im Glas erstrahlt der Appassimento in kräftigem rubinrot. Komplexes Bouquet, mit Noten von reifen Kirschen, Beeren und Vanille. Der Geschmack ist harmonisch, voll und samtig, das Finale ist langanhaltend mit würzigen Noten.	0,75 l 1,5 l	23,50 43,50
--------	--	-----------------	----------------

# WEINKARTE FLASCHENWEINE

---

## ROTWEIN

2020er



### Lacrimus 5 Roble, trocken

Winzer Rodriguez Sanzo - Spanien

In der Nase ausdrucksstark und fruchtig, am Gaumen präsentiert er sich vollmundig und unglaublich weich. Sehr saftige Noten von roten und schwarzen Beeren, gepaart mit einem Hauch Vanille und Lakritze.

0,75 l

22,50



**PORTIA**  
BODEGAS

## ROTWEIN

2020er

### Portia Roble, trocken

Bodegas Portia – Ribera del Duero (Spanien)

Ein Rotwein aus den Ribera del Duero-Weinbergen von Bodegas Portia dessen feiner Geschmack auf die Verwendung der Trauben, Tempranillo der 2019er-Ernte zurückzuführen ist. Mit saftigen Kirsch- und Waldbeerenaromen und einem diskreten Hauch zarter Röstaromen

0,75 l

28,00

*N* Poderi dal  
**Nespoli**  
1929

## ROTWEIN

2022er

### Santodeno Sangiovese in Appassimento, trocken

Er verströmt ein Bukettvoller intensiver Aromen von roten Früchten, Brombeermarmelade und Gewürzen. Am Gaumen ist er voll und konzentriert, mit weichen Tanninen und einer guten Balance zwischen Süße und Körper.

0,75 l

24,50



## ROTWEIN

2020er

### Governo Toscano Toscana Rosso, trocken

Ist ein Fruchtiger Wein mit natürlicher Süße. Aromen nach Zwetschgen, Sandelholz, mediterranen Kräutern und Rosinen.

0,75 l

24,50

**TREMENTI**

ITALIANE

2016er

### Trementi Appassimento, trocken

Es bildet sich eine anregende Süße, die in diesem Wein in Aromen von Süßkirschen und Konfitüre eingebettet ist. Der pfeffrig-würzige Abgang lässt den Appassimento wunderbar ausklingen und macht gleich Lust auf mehr.

0,75 l

21,50

# Unsere regionalen Erzeuger und Lieferanten

## **BIO – Berghof Schöllkrippen**

### **Rindfleisch, Ziegenfleisch und Ziegenkäse**

Von diesem Hof beziehen wir ganze Tiere, zerlegen diese selbst und hängen das Fleisch in unseren Kühlräumen ab. Wir verwehren das Tier von Kopf bis Schwanz! Zum Beispiel werden aus den Knochen Suppen, Fonds und Saucen gekocht.

[www.derberghof.de](http://www.derberghof.de)

## **BIO – Gutshof Marienborn Büdingen**

### **Schwäbisch – Hällisches Schweinefleisch, Kalbfleisch, Kartoffeln**

Auch von diesem Hof beziehen wir ganze Tiere und zerlegen diese selbst. Aus diesem Fleisch machen wir: Bratwürste, Leberwürste, Leberkäse und Hausmacher – Wurst.

[www.gut-marienborn.de](http://www.gut-marienborn.de)

## **BIO – Bauernhof der Familie Frey in Miltenberg**

### **Freilaufende Eier**

[www.bauernhof-frey.de](http://www.bauernhof-frey.de)

## **Forellenzucht Hochspessart Erlenfurt**

### **Forellen, Saiblinge & mehr**

[www.spessartforelle.de](http://www.spessartforelle.de)

## **Bäckerei Grossmann Kleinostheim**

### **Ausgewähltes Brot, Brötchen, Hamburgerbrötchen und Kuchen**

[www.backcafe-ab.de](http://www.backcafe-ab.de)

## **Kaffeerösterei Dinzler Rosenheim**

### **Ausgewählte Kaffee- und Schokosorten in Spitzenqualität**

[www.dinzler.de](http://www.dinzler.de)

## **Blumen Göttemann**

### **Ausgewählte Schnittblumen und Pflanzen**

[www.blumen-goettemann.de](http://www.blumen-goettemann.de)

## **Metzgerei Stefan Kunkel Mainaschaff**

### **Verarbeitet unsere Bio- Tiere zu leckeren Wurstwaren**

[www.kunkel-metzgerei.de](http://www.kunkel-metzgerei.de)

**Alle Preise in dieser Speise- und Getränkekarte sind in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.**

**Wir weisen darauf hin, dass unser Betrieb nicht BIO – Zertifiziert ist und wir keine BIO – Gerichte anbieten. Wir kaufen ausgewählte Produkte in BIO – Qualität ein um Ihnen einen hohen Standard unserer Speisen und Getränke bieten zu können.**

**Allergene:** Eine Karte mit Kennzeichnungen der Hauptallergene erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.

**Sulfite:** Alle unsere Weine und Schaumweine enthalten Sulfite

Zusatzstoffe:

1 KONSERVIERUNGSMITTEL	9 SÜSSUNGSMITTEL CYCLAMAT
2 NITRIT PÖKELSALZ	10 SÜSSUNGSMITTEL SACCHARIN
3 KOFFEINHALTIG	11 SÜSSUNGSMITTEL ACESULFAM
4 ANTI-OXIDATIONSMITTEL	12 PHOSPHAT
5 FARBSTOFF	13 GESCHMACKSVERSTÄRKER
6 GESCHWÄRZT	14 GEWACHST
7 CHININHALTIG	15 GESCHWEFELT
8 PHENYLALANINQUELLE ASPARTAM	16 GENTECHNISCH VERÄNDERT