

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

Lebenswert SPRIZZ⁵ Prosecco Frizzante, Aperol, Orange und Eiswürfel	0,2 l	7,90
HUGO^k Pia's Hugo, frische Minze, Limette und Eiswürfel	0,2 l	7,90
Lebenswert BLACK HUGO Prosecco Frizzante, schwarzer Holunderbeerensirup, frische Minze, Limette und Eiswürfel	0,2 l	7,90
Lebenswert Lillet Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Beeren und Eiswürfel	0,2 l	7,90
Lebenswert Ginger Prosecco Frizzante, handgemachter Ingwersirup der Sirupmanufaktur (vegan), frischer Ingwer, Zitrone und Eiswürfel	0,2 l	7,90
Cassis Spritz^k Prosecco Cassis, Eiswürfel, Beeren	0,2 l	7,90
Sarti Spritz^k Sarti, Prosecco, Eiswürfel, Zitrone, Limette, Orange	0,2 l	7,90

SCHAUMWEINE

Valdo Cuveé IKI Vino Spumante Extra Dry 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
Valdo Superiore Brut Cuvée di Boj 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
Valdo Paradise, Rosè Brut Im leuchtendem Rosa mit leicht grünlichen Reflexen funkelt der Schaumwein im Glas. Das Bukett betört mit hinreißenden Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Rosenblüten	0,75 l	31,90
Champagner – Alfred Gratien, Brut 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
Champagner-Perrier-Jouet, Grand Brut Dieser Champagner schimmert im Glas silbrig-goldig. In der Nase Ist er leicht zitronig mit einem Hauch von Pfirsich.	0,75 l 0,375 l	99,00 59,00

FRÜHSTÜCK À LA CARTE

(bis 11:30)

Sonntags bieten wir nur das Frühstücksbuffet an

Französisch	7,00
Croissant, Butter und hausgemachte Konfitüre	
Vegane Frühstücks Bowl	12,90
mit Soja-Joghurt, Haferflocken, Nüssen, gebratener Ananas, Apfel und Beeren	
Zwei „freilaufende“ Rühr- oder Spiegeleier	8,50
vom Bio-Bauernhof Frey mit gebratenem Speck ^{2,4} , Butter und Baguette	
Klassisch	14,50
Emmentaler-Käse, Mailänder Salami ^{1,4} , gekochtes Ei vom Bio-Bauernhof Frey, hausgemachte Konfitüre, Honig, Butter und zwei Brötchen	
Vital	13,50
Vollkornbrötchen, Kräuter-Frischkäse, frischer Obstsalat und Bircher Müsli mit Joghurt	
Power – Frühstück	15,90
Zwei Scheiben geröstetes Brot, Avocado- und Tomatenwürfel, zwei Spiegeleier vom Bio-Bauernhof Frey und Speckstreifen ^{2,4}	
Hauseigene Weißwürste	10,80
Paar Weißwürste mit Laugenbrezel und süßem Senf ¹⁰	

Unsere Frühstücks-Buffets

Dienstag-Freitag Frühstücksbuffet	bis 12:00	13,90
Samstags-Frühstücksbuffet	bis 12:00	15,90
Sonntags-Frühstücksbuffet	bis 12:00	18,90

*An Feiertagen gelten abweichende Preise

FEINE SALATE UND VORSPEISEN

11:30 – 21:00

VORSPEISEN

Beefsteak Tatar vom Bio Berghof Rind (120g oder 240g)	18,90 / 24,90
Tatar nach Luzerner Art, mit Zwiebelchen, Kapern, Sardellen, Gurke, hausgemachtem Chili- Öl, Toast und Butter	
Unsere Empfehlung: Mit Café de Paris Butter gratiniert	19,90 / 25,90
Bruschetta	9,90
hausgebackenes Brot mit frischen Tomatenwürfeln, Knoblauch, Basilikumpesto ⁹ und Grana Padano D.O.P. ¹ (kalt)	
Mild geräucherter Fjordlachs	16,90
auf knusprigen Kräuterrösti, Apfel- Meerrettich-Kren, Creme fraiche	

SALATE

Bunter Marktsalat	17,90
Extras zum Salat	
Bio-Berghof Rinderstreifen und Grana Padano D.O.P. *	+ 6,80
Hähnchenstreifen „Pollo fino“ und Grana Padano D.O.P. ¹	+ 5,50
Bärlauch- Ziegenkäse (gebraten) von der Bio-Käse-Manufaktur „Berghof Schöllkrippen“	+ 6,80
Bunter Beilagensalat oder Portion Marktgemüse	5,50
Hausgemachter Coleslaw (vegan)	4,90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE (bis 11 Jahre)

Nudeln mit Tomatensauce mit Grana Padano D.O.P. ¹	6,90
Spätzle mit Bratensauce	6,80
Paniertes Hähnchenschnitzel mit Gemüse und Kartoffeln	9,90
Kinderburger mit Pommes	14,80

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

(Ausgenommen sind das Hähnchenschnitzel und der Kinderburger)

HAUPTGERICHTE

11:30 -21:00

FLEISCH

- Wiener Kalbsschnitzel** 26,80
vom Kalbsrücken geschnitten, mit Zitrone und Preiselbeeren
dazu reichen wir Speck¹- Bratkartoffeln
- Zarte Ochsenbacken** 25,90
in eigener Sauce geschmort, mit Trüffelschaum,
grünem Spargel und knusprigen Rösti
- Rinderroulade** 22,90
nach Hausfrauenart in kräftiger Sauce geschmort, mit Apfelblaukraut und Kartoffelstampf
- „Lebenswert“ - Burger (medium)** 21,80
180g saftiges Rindfleisch vom Bio-Berghof mit gebratenem Bacon¹, Käse,
kleiner Schale hausgemachtem Coleslaw, Dip und Pommes Frites

FISCH

- Filet vom Kingklip** 33,50
mildes und fettarmes Fleisch, ein echter Geheimtipp vom Kap der Guten Hoffnung
gebraten, auf Kartoffelstampf, Kirschtomaten, grünem Spargel und Trüffelrahm
- Filet vom Wels** 25,90
in Butter gebraten, mit Meerrettichstreifen³
und Petersilienkartoffeln

VEGETARISCH/VEGAN

- Vegane Nudeltaschen** 19,90
gefüllt mit Portobello-Pilz und grobem Pfeffer gefüllt, Salbei- Olivenöl,
gebratenen Champignons, Kirschtomaten und Rucola- Stroh
auf Wunsch reichen wir Grana Padano D.O.P¹
- Hausgemachte Käsespätzle** 16,90
mit würzigem Bergkäse vom Bio Bauern und Zwiebelschmelze,
dazu ein Beilagen Salat
- Vegan - Burger** 21,80
100 % veganer Patty mit veganem Käse, Tomate, Gurke,
hausgemachtem veganen Coleslaw, Dip und Pommes Frites
- Ziegenkäse- Feta** 19,90
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

11:30-21:00

Secreto Ibérico „Premium Pata negra“	27,90
Das Fleisch vom Iberico Schwein hat eine tolle Maserung und wird als das geheime Ibérico Filet bezeichnet. Das Secreto ist unvergleichlich aromatisch. Ohne Knochen.	
250g Kalbssteak	26,90
Medium vom Kalbsrücken	
Kalbsleber	16,90
mit mediterranen Kräutern mariniert	
Pollo fino	21,90
Hähnchensteaks mit frischen Kräutern mariniert (ohne Knochen)	
300g Rumpsteak Dry aged – Bio – Berghof Schöllkrippen *	32,90
Medium vom Grill – Unser Fleisch aus dem Spessart, welches in unserem Reifeschrank abgehängt wird und dadurch einen unvergleichlichen Geschmack erhält.	
300g Rinderfilet Dry aged – Bio – Berghof Schöllkrippen *	39,90
Medium vom Grill – Das zarteste und beliebteste vom Rind.	

Beilagen zu den Steaks

- hausgemachte Rotweinsauce, Pfefferrahmsauce	je 3,50	
- Kräuterbutter ³	2,90	
- Trüffelpommes		je 5,90
- Bratkartoffeln mit Speck ¹ , Pommes Frites, Rösti, Kartoffelstampf		4,60
- Portion hausgemachter Coleslaw (vegan)		4,90
- buntes Grillgemüse, gemischter Beilagensalat		je 5,50

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) 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

Mineralwasser von Selters	0,25 l	3,00
classic, naturell, medium	0,5 l	4,50
	0,75 l	6,50
Pepsi, Pepsi Max ^{3,5,12}	0,4 l	4,50
Mirinda ^{1,4,5}	0,4 l	4,50
Seven Up	0,4 l	4,50
SchwipSchwap ^{1,3,4,5,12}	0,4 l	4,50

STENGER'S – SÄFTE

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

HAUSGEMACHTE SCHORLEN & LIMONADEN & EISTEE

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

KAFFEESPEZIALITÄTEN von der Kaffeerösterei Dinzler aus Rosenheim

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

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

SCHOKOSPEZIALITÄTEN von der Kaffeerösterei Dinzler aus Rosenheim

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

LEBENSWERT SPEZIALITÄTEN

Minz-Tee mit frischer Pfefferminze und Honig	4,50
Ingwer-Tee mit frischem Ingwer und Honig	4,50

TEE SPEZIALITÄTEN von Ronnefeldt

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

Darjeeling Classic³	4,50
English Breakfast Classic³	4,50
Green Tee Classic³	4,50
Rooibos Orange	4,50
Sweet Berries	4,50
Ayuverda Energie	4,50

BIERE

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

Apfelwein pur, süß oder sauer

Rapp`s naturtrüber Apfelwein	0,25 l	3,30
	0,5 l	4,30
	1 l Bembel	7,50

LONGDRINKS

Russian Sprizz⁵ Russian Wild Berry, Aperol, Eiswürfel	0,3 l	7,00
Whiskey Cola⁵ Jack Daniels, Cola, Eiswürfel	0,3 l	7,50
Cuba Libre^{3,5,12} Limette, Rum, Cola, Rohrzucker, Eiswürfel	0,3 l	7,50

COCKTAILS

Caipirinha Limette, Rohrzucker, Rum, Crushed Ice	8,50
Mojito Limette, Rohrzucker, Rum, Minze, Soda, Crushed Ice	8,50
Berry Mojito⁵ Limette, Rohrzucker, Rum, Minze, Beeren, Soda, Crushed Ice	8,50
Pina Colada Ananassaft, Batida de Coco, Kokossirup, Rum, Sahne, Eiswürfel	8,50
Coconut Kiss Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Eiswürfel (alkoholfrei)	7,00
Ipanema⁵ Limette, Rohrzucker, Ginger Ale, Crushed Ice (alkoholfrei)	7,00

Gin

Hendrick's Schottland^k

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

4cl

8,00

Monkeys 47 Schwarzwald^k

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

4cl

8,00

Bombay Sapphire London^k

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

4cl

6,00

Schloss Gin^k

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

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

COGNAC, BRANDY, WHISKEY

The Glenlivet⁵ Nadurra First Fill (Fassstärke, 59,1%)	4cl	8,90
The Glenlivet⁵ Single Malt, 12 years	4cl	5,20
Remy Martin V.S.O.P.⁵	4cl	6,00
Cardenal Mendoza⁵ Brandy de Jerez	4cl	6,00

RUM

Don Papa⁵ Small Batch Rum	4cl	6,00
Barceló Imperial Ron Dominicano	4cl	6,00

LEBENSWERTE WEINSCHÄTZE

ROTWEINE

Spanien

La Rioja Alta **Roda Reserva, trocken** 0,75 l 76,00
2015er Weingut Bodegas Roda Magnum 149,00
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 Magnum 129,00
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** Magnum 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

Lebenswert Hauswein Weiss, trocken	0,2 l	5,00
Weißwein Schorle, trocken	0,2 l	5,00
Silvaner, Hörstein, Franken Qualitätswein, trocken Staatlicher Hofkeller, Würzburg	0,2 l	5,40
Bacchus Gutswein, Qualitätswein, feinherb Staatlicher Hofkeller, Würzburg	0,2 l	5,90
KAITUI, Sauvignon Blanc, trocken Markus Schneider, Pfalz	0,2 l	8,90
Blanc de Noir, feinherb Weingut Holz-Liebrich	0,2 l	5,70
Grauer Burgunder, trocken Weingut Holz-Liebrich	0,2 l	5,90
Ca' Scavi, Lugana trocken Weingut Scavi & Ray	0,2 l	6,90

OFFENE WEINE ROT & ROSÉ

ROTWEINE

Lebenswert Hauswein Rot, trocken 0,2l 5,40

Rotwein Schorle, trocken 0,2l 5,40

Lacrimus 5 Roble, Tempranillo, trocken 0,2l 6,70

Cuvée Barrique, trocken 0,2l 6,90
Weingut Holz-Liebrich

ROSÉWEIN

Roséwein Schorle, trocken 0,2l 5,00

Rosé Saigner, trocken 0,2l 8,90
Markus Schneider, Pfalz

Rotling, Franken Qualitätswein, feinherb 0,2l 5,50

Merlot Rose, feinherb 0,2l 5,70
Weingut Holz-Liebrich

WEINKARTE FLASCHENWEINE



STAATLICHER

Hofkeller
W Ü R Z B U R G

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	Fonjoya Delta, Le Grand Rêve Réserve trocken 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	Arneis DOCG „BRICCO LAGOTTO“, trocken 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	Barbera d'Alba DOC „BRICCO LAGOTTO“, trocken 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
-------------------	--	--------	-------

Weisswein

2023er	Tommasi Lugana Le Fornaci DOC Der Lugana Le Fornaci von Tommasi erstrahlt in goldgelben Nuancen. Der Lugana aus der Lombardei am südlichen Gardasee hat feine Aromen von weißen Blüten, Quitten, Zitrus und Äpfeln. Ein mineralischer Weißwein, frisch und elegant mit einem lang anhaltenden Abgang.	0,75 l	31,90
--------	---	--------	-------



Cà dei Frati

ROSEWEIN

2022er	Rosa dei Frati Vino Rosa Sein elegantes Bukett verströmt intensive Aromen Von Erdbeere, Himbeere und Wildkirsche. Am Gaumen ist die Cuveé frisch, köstlich und fruchtig	0,75 l	31,90
--------	---	--------	-------

WEINKARTE FLASCHENWEINE



WEISSWEIN

2020er	Blanc de Blanc, halbtrocken Amalienhof Heilbronn Mit Aromen von Holunder, Zitrus und Apfel in der Nase.	0,75 l	19,50
2021er	Chardonnay Villa Amalie, trocken Amalienhof, Heilbronn Der Chardonnay überzeugt mit seinem eleganten Charakter und seiner fruchtigen Finesse im Glas. 91 Parker-Punkte	0,75 l	31,00
2022er	Sauvignon Blanc, trocken 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	Rosé Saigner, trocken 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	Cabernet Sauvignon „1001 Nacht“ trocken Amalienhof Heilbronn Kraftvoll dichter Fruchtkörper und fülliger Schmelz. Mit Vanille-, Röst- und Gewürznoten.	0,75 l	28,00
2019er	Merlot Reserve, trocken 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	Anciens Temps, Sauvignon – Chardonnay 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	Anciens Temps, Grande Reserve – Chardonnay 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	Anciens Temps, Cabernet Sauvignon / Syrah trocken Ein vollmundiger Rotwein, kraftvoll aber trotzdem harmonisch weich, mit einer lebendigen, saftigen Frucht und sanfter Holzwürze.	0,75 l	23,50
2020er	Anciens Temps, Grande Reserve Merlot Cabernet trocken 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	Sauvignon Blanc, trocken 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	Spätburgunder Blanc de Noir, feinherb 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	Grauer Burgunder, trocken 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	Scheurebe Spätlese So ein richtig LECKERER Wein! Das Aroma erinnert an reife Maracuja . . . Statt oder zum Dessert.	0,75 l	21,90

ROSEWEIN

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

ROTWEIN

2021er	Cuvée Barrique, trocken Im Eichen Barrique angebaut. 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	Appassimento Rosso Veneto, trocken 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

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

BIO – Bauernhof der Familie Frey in Miltenberg

Freilaufende Eier

www.bauernhof-frey.de

Forellenzucht Hochspessart Erlenfurt

Forellen, Saiblinge & mehr

www.spessartforelle.de

Bäckerei Grossmann Kleinostheim

Ausgewähltes Brot, Brötchen, Hamburgerbrötchen und Kuchen

www.backcafe-ab.de

Kaffeerösterei Dinzler Rosenheim

Ausgewählte Kaffee- und Schokosorten in Spitzenqualität

www.dinzler.de

Blumen Göttemann

Ausgewählte Schnittblumen und Pflanzen

www.blumen-goettemann.de

Metzgerei Stefan Kunkel Mainaschaff

Verarbeitet unsere Bio- Tiere zu leckeren Wurstwaren

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