

LEBENSWEERT

CAFÉ · RESTAURANT · BAR

HERZLICH WILLKOMMEN IM LEBENSWEERT

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!

Die **Metzgerei Kunkel aus Mainaschaff** fertigt für uns unter anderem Hausmacher Wurst, Wildbratwürste und Leberkäse nach unseren Rezepturen an.

Der **Bio – Berghof in Schöllkrippen** beliefert uns rund um die Ziege mit Fleisch, Käse aus der prämierten Käse - Manufaktur, sowie dem fränkischen Limousin – Rind, welches in einem unserer Reifeschränke für mindestens sechs Wochen für einen einzigartigen Geschmack reifen darf!

Unsere Wildgerichte werden mit Wild aus dem heimischen Spessart zubereitet.

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.

LEBENSWERT

CAFÉ · RESTAURANT · BAR

APERITIF

Lebenswert Aperol Spritz^{3,4,k} Prosecco Frizzante, Aperol, Orange, Soda, Eis	0,2 l	8,20
Aperol-Maracuja-Spritz^{3,4,k} Prosecco Frizzante, Aperol, Maracujasaft, Orange, Eis	0,2 l	8,20
HUGO^{k,8,3} Prosecco Frizzante, Holunderblütensirup, frische Minze, Limette, Soda, Eis	0,2 l	8,20
Lebenswert BLACK HUGO^{k,8,3} Prosecco Frizzante, Holunderblütensirup, schwarzer Johannisbeersaft frische Minze, Limette, Soda, Eis	0,2 l	8,20
Lebenswert Lillet^{4,8,k} Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Beeren, Eis	0,2 l	8,20
Sarti Spritz^{3,4,k} Prosecco Frizzante, Sarti, Zitrone, Limette, Orange, Soda, Eis	0,2 l	8,20
Sarti Lemon Spritz^{3,4,k} Prosecco Frizzante, Sarti, Bitter Lemon, Zitrone, Limette, Orange, Eis	0,2 l	8,20
Granatapfeltraum^{k,3,4,8} Prosecco Frizzante, Granatapfelsaft, Himbeersirup, Rosmarin, Orange, Soda, Eis	0,2 l	8,20
Hugolino^{3,4,8,k} Alkoholfreier Sekt, Holunderblütensirup, frische Minze, Limette, Soda, Eis	0,2 l	8,20
Alkoholfreier Aperol^{3,4,6,k} Alkoholfreier Sekt, Crodino, Orange, Soda, Eis	0,2 l	8,20

SCHAUMWEINE

Valdo Cuveé IKI Vino Spumante Extra Dry^k Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Fruchtig mit Noten von grünem Apfel Birnen und frisch blühenden Wiesenblumen.	0,75 l 0,1 l	35,00 5,00
Valdo Superiore Brut Cuvée di Boj^k 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	37,90
Valdo Paradise, Rosè Brut^k In 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 0,1 l	36,90 5,50
Champagner-Perrier-Jouet, Grand Brut^k Dieser Champagner schimmert im Glas silbrig-golden. In der Nase Ist er leicht zitronig mit einem Hauch von Pfirsich.	0,375 l 0,1 l	59,00 14,00

FRÜHSTÜCK À LA CARTE

(bis 11:30)

Sonntags bieten wir nur das Frühstücksbuffet an!

Königlicher Start	18,90
Bio- Frey Rühreier in Trüffelbutter und Belper Trüffelknolle auf getoastetem Brioche	
Power – Frühstück	15,90
gestärkt in den Tag mit zwei Scheiben geröstetem Brot, Avocado - und Tomatenwürfeln, zwei Spiegeleier vom Bio-Bauernhof Frey und Speckstreifen	
Klassisch	14,60
Emmentaler-Käse, Mailänder Salami, gekochtes Ei vom Bio-Bauernhof Frey, hausgemachte Konfitüre, Honig, Butter und zwei Brötchen	
Vital	13,80
Vollkornbrötchen, Kräuter-Frischkäse, frischer Obstsalat und Bircher Müsli mit Joghurt	
Vegane Frühstücks Bowl	12,90
mit Kokos- Soja-Joghurt, Haferflocken, Nüssen, gebratener Ananas, Apfel und Beeren	
Hauseigene Weißwürste	10,90
typisch bayerisch - Paar Weißwürste mit Laugenbrezel und süßem Senf	
Zwei „freilaufende“ Rühr- oder Spiegeleier	8,60
vom Bio-Bauernhof Frey mit gebratenem Speck, Butter und Baguette	

„prickelnder Begleiter gesucht?“

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*

VORSPEISEN

11:30 – 21:00

Beef Tatar vom Bio Berghof Rind, von heimischen Wiesen	120g oder 240g
Tatar nach Luzerner Art, mit Zwiebelchen, Kapern, Sardellen, Gurke, hausgemachtem Chili-Öl, Toast und Butter	18,90 / 24,90
Unsere Empfehlung: Mit Café de Paris Butter gratiniert	19,90 / 25,90

*„wie wär's mit frischem
Trüffel?“*

Konfiertes Fjordlachs	17,90
in bestem Olivenöl eingelegt – welches dem Lachs eine zartschmelzende Konsistenz verleiht. Fenchel, Koriandersaat, Knoblauch, Kapern, Kalamata - Oliven und ein Spritzer Zitrone runden das Ganze ab. Dazu Wildkräutersalat, Aioli und Röstbrot.	

Bruschetta	9,90
hausgebackenes Brot nach spanischer Art, mit frischen Tomatenwürfeln Knoblauch, Basilikumpesto und Grana Padano D.O.P. (kalt)	

Exclusive Toppings

Hier gibt's Lebenswerte Extras zu Salat, Steak, Burger & Co

Wildfang, selten und besonders: Black Tiger Garnelen 6/8er 2 Stück (ca. 110g) mit Knoblauch und Chili gebraten	+ 9,80
frisch gehobelter Trüffel, gefunden in den besten Trüffelregionen der Welt	+ 9,80
Bio-Berghof Rinderstreifen, ehrlicher Genuss aus den Hügeln des Spessarts	+ 6,50
Zart geräucherter Fjordlachs, besonders fein im Geschmack	+ 6,50
Hähnchenstreifen „Pollo-Fino“ Saftig gebratene Hähnchenstreifen-für Liebhaber	+ 6,50
Bärlauch - Ziegenkäse (gebraten) von der Bio-Käse-Manufaktur „Berghof Schöllkrippen“	+ 6,50
Grana Padano gehobelt – Das Gold aus Italien	+ 2,50
Bunter Beilagensalat oder Portion Marktgemüse	5,50
Hausgemachter Coleslaw (vegan)	4,90
Portion Baguette	3,00
Ketchup, Majo oder Senf	0,50

LEBENSWERT

CAFÉ · RESTAURANT · BAR

HAUPTGERICHTE

11:30 - 21:00

FLEISCH

Wiener Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebacken mit Zitrone und Wild - Preiselbeeren dazu reichen wir herzhaftes, geröstetes Speck- Bratkartoffeln	27,90
Zarte Ochsenbacken in eigener Sauce sechs Stunden geschmort, mit Trüffelschaum, grünem Spargel und knusprigen Rösti	26,90
Hausgemachte Rinderroulade nach Hausfrauenart in kräftiger Sauce geschmort, mit Apfelblaukraut und Kartoffelstampf	24,50
„Lebenswert“ – Burger (medium) Unser Original ! 180g saftiges Rindfleisch vom Bio-Berghof, zarter Dinkel Bun, gebratener Bacon, Käse, kleine Schale hausgemachter Coleslaw, Dip und Pommes Frites <i>„mit Trüffel zum Premium- Burger!“</i>	21,90
Herrgottsbescheißerle – Original handgemachte schwäbische Maultaschen dazu eine gute Fleischbrühe, geschmälzte Zwiebeln und Salat <i>- ein Festtagsessen nicht nur für Schwaben! -</i>	16,90

FISCH

Filet vom Kingklip mildes und fettarmes Fleisch, ein echter Geheimtipp vom Kap der Guten Hoffnung. Sanft gebraten, an Tomaten-Chili-Marmelade, Grillgemüse, Gremolata und Smashed Potatoes. <i>MIT WILDFANG GAMBAS IN DEN GOURMET HIMMEL!</i>	33,50
Filet vom Wels grätenfreier Genuss, in Butter gebraten, mit würzigen Meerrettichstreifen, leicht pikant und elegant im Geschmack. An Salat Potpourri und feinen Petersilienkartoffeln.	25,90
Matjes von der Regenbogenforelle aus dem Hafenlohrthal hausgemachter Matjes auf zerdrückten Ofen- Drillingen, mit Kapern, Roten Zwiebeln, Brunnenkresse und gebräunter Butter. Zart im Biss, vollmundig im Geschmack - ein Klassiker neu interpretiert.	19,90

HAUPTGERICHTE VOM GRILL

11:30 - 21:00

300g Rinderfilet	39,90
Medium vom Grill – pur, saftig und aromatisch, das Beste vom Rind.	
<i>„MIT WILDFANG GAMBAS ZUM SURF´N TURF!“</i>	
300g Rumpsteak Dry aged	33,90
Medium vom Grill – Inbegriff von Charakter und Genuss! Saftig, intensiv und, voller Aromen. Rund sechs Wochen in unserem Dry Ager gereift.	
Secreto Ibérico „Premium Pata negra“	27,90
Das unvergleichliche Fleisch vom Iberico Schwein hat eine tolle Maserung und wird als das Ibérico Filet bezeichnet. Genuss in jedem Bissen. Ohne Knochen!	
Pollo fino Kikok	21,90
Maishähnchensteaks aus der Oberkeule. Zertifizierte Aufzucht und das Beste vom Hähnchen. Saftig, würzig mit frischen Kräutern zubereitet verleiht einen intensiven Geschmack. Ohne Knochen!	
Foie de veau - Kalbsleber	16,90
Das Liebhaberstück schlechthin! Aromatisch mit mediterranen Kräutern mariniert und veredelt.	

Beilagen zum Gegrillten

- Trüffelpommes	5,90
- buntes Grillgemüse, gemischter Beilagensalat	5,50
- Portion hausgemachter Coleslaw (vegan)	4,90
- Bratkartoffeln mit Speck, Pommes Frites, Rösti, Kartoffelstampf	4,60
- hausgemachte Rotweinsauce, Pfefferrahmsauce	3,50
- Kräuterbutter	2,90
- Ketchup, Majo oder Senf	0,50

Wir bitten bei größeren Gruppen um Vorbestellung!

Unsere Rindersteaks 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.

WEITERE LEBENSWERTE HIGHLIGHTS

11:30 - 21:00

Kimchi – Burger, das vegane Geschmackserlebnis	21,90
Vegane Dinkel – Bun mit einem knusprigen Kimchi Patty, belegt mit veganem Käse, Tomate, Gurke und roter Bete. Dazu reichen wir einen hausgemachten veganen Coleslaw, Pommes Frites und einen Dip.	
Vegane Nudeltaschen	19,90
gefüllt mit Oliven und reifen Tomaten, an aromatisch-pikanter Arrabiata-Salsa und Salbei-Chips	
Ziegenkäse- Feta	19,90
milder Käse mit Bärlauch verfeinert, aus der Bio-Käsemanufaktur „Berghof Schöllkrippen“, gebraten, mit buntem Gemüse-Potpourri. Auf Wunsch reichen wir Baguette.	
Vegane Gemüse-Grillteller	19,90
Zucchini, Paprika, Aubergine, Champignons und zerdrückte Drillinge, vegane Tomaten-Kräuterbutter rundet das Gemüse ab	
Frisch hausgemachte Käsespätzle	16,90
angerichtet mit würzigem Bergkäse vom Bio Bauern mit Schmelz & knusprigen Röstzwiebeln. Herzhaft, cremig und unverwechselbar, dazu ein Salat Potpourri	
Bunte Salat Bowl	14,90
Knackige erntefrische Blattsalate mit verschiedenen Toppings je Saison und Marktlage. Mariniert mit hausgemachtem Dressing aus süßem Honig und würzigem Senf.	

L(i)ebenswerte Extras gefällig?

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

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE (bis 11 Jahre)

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

Bei zwei bestellten Hauptgängen von Erwachsenen, laden wir ein Kind zum Essen ein.
(Ausgenommen sind das Hähnchenschnitzel und der Kinderburger)

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser Selters	0,25 l 3,50
classic, naturell, medium	0,5 l 5,00
	0,75 l 7,00
Pepsi, Pepsi Max^{1,2,3,4,8}	0,4 l 4,90
Mirinda^{1,3,4,8}	0,4 l 4,90
Seven Up⁸	0,4 l 4,90
SchwipSchwap^{1,2,3,4,8}	0,4 l 4,90

STENGER'S – SÄFTE

Apfel Bio naturtrüb, Johannisbeere, Orange, Ananas, Maracuja, Mango, Rhabarber	0,4 l 5,50
Alle Säfte auch als Saftschorle	
Orangensaft frisch gepresst	0,2 l 5,00

HAUSGEMACHTE SCHORLEN & LIMONADEN & EISTEE

Himbeer-Granatapfel-Limonade^{3,4,8}	0,4 l 6,20
Himbeersaft, Granatapfelsaft, Wasser, Beeren, Minze, Eiswürfel	
Mango-Rosmarin-Limonade^{3,8}	0,4 l 6,20
Mangosaft, Limettensaft, Wasser, Mangostücke, Rosmarin, Eiswürfel	
Quitten-Limonade^{3,4,8}	0,4 l 6,20
Quittensirup, Lemonade-Base Sirup, Ingwersirup, Wasser, Minze, Ingwer, Zitrone, Eiswürfel	
Holunderschorle^{3,4,8}	0,4 l 6,00
Holundersirup, Wasser, Zitrone, Minze, Eiswürfel	
Limettenschorle^{3,4,8}	0,4 l 6,00
Limettensaft, Wasser, Minze, Eiswürfel	
Pfirsich-Eistee^{2,3,4,8}	0,4 l 6,00
frisch aufgebrühter English Breakfast Tee, Pfirsichsirup, Orange, Eiswürfel	
Hibiskus-Johannisbeer-Eistee^{2,3,4,8}	0,4 l 6,00
frisch aufgebrühter English Breakfast Tee, Hibiskussirup, Johannisbeersaft, Minze, Eiswürfel	

LEBENSWERT

CAFÉ · RESTAURANT · BAR

KAFFEESPEZIALITÄTEN von der Kaffeerösterei Braun

Kaffee Crema ²	3,90
Großer Kaffee Crema ²	5,00
Cappuccino ^{2,f}	3,90
Großer Cappuccino ^{2,f}	5,60
Espresso ²	2,80
Espresso Macchiato ^{2,f}	3,00
Doppelter Espresso ²	4,90
Milchkaffee ^{2,f}	4,90
Latte Macchiato ^{2,f}	4,90
mit Aroma: Vanille ^{4,8} , Nuss ^{4,8} , Cocos ^{4,8} , Caramel ^{4,8}	5,50
mit Baileys ^{2,4,8,f,k} oder Amaretto ^{4,8,k}	5,70
Sojamilch ^e	+1,50
Hafermilch ^a	+1,50

SCHOKOSPEZIALITÄTEN von der Kaffeerösterei Dinzler

Chococcino ^{2,f}	3,80
heiße Schokolade mit Espresso	
Heiße Schokolade ^f	4,90
mit Milch	
Heiße Schokolade ^f	5,50
mit Milch und Sahne	

LEBENSWERT SPEZIALITÄTEN

Minz-Tee mit frischer Pfefferminze und Honig	5,20
Ingwer-Tee mit frischem Ingwer und Honig	5,20

TEE SPEZIALITÄTEN von Ronnefeldt

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

Darjeeling Classic ²	4,90
English Breakfast Classic ²	4,90
Green Tee Classic ²	4,90
Rooibos Orange	4,90
Sweet Berries	4,90
Ayuverda Energie	4,90
Bergkräuter	4,90
Morgentau	4,90
Fruity Camomile	4,90

LEBENSWERT

CAFÉ · RESTAURANT · BAR

BIERE

Radeberger Pilsner ^a vom Fass	0,4 4,50
Allgäuer Büble Hell ^a vom Fass	0,3 3,90 0,5 4,90
Allgäuer Büble Dunkel ^a Vom Fass	0,3 3,90 0,5 4,90
Allgäuer Büble Hefe hell ^a vom Fass	0,5 5,00
Radeberger Pilsner alkoholfrei ^a alkoholfrei	0,33 3,90
Allgäuer Büble Hefe hell ^a alkoholfrei	0,5 5,00

Apfelwein pur, süß oder sauer

Rapp`s naturtrüber Apfelwein ^{3,k}	0,25 3,50
	0,5 4,50
	1 Bembel 8,50

LEBENSWERT

CAFÉ · RESTAURANT · BAR

COCKTAILS

Caipirinha ^{1,3,4,8} Limette, Rohrzucker, Rum, Soda, Eis	9,50
Mojito ^{1,3,4,8} Limette, Rohrzucker, Minze, Rum, Soda, Eis	9,50
Berry Mojito ^{1,3,8} Limette, Rohrzucker, Minze, Beeren, Rum, Soda, Eis	9,50
Pina Colada ^{4,8,e,f} Ananassaft, Batida de Coco, Kokossirup, Rum, Sahne, Eis	9,50
Cranberry Gin ^{1,3,4,8} Gin, Cranberrysaft, Himbeersirup, Tonic Water, Rosmarin, Orange, Eis	9,50
Gin Fizz ^{1,3,4,8} Gin, Limettensaft, Zuckersirup, Wasser, Limette, Eis	9,50
Beach Malibu ^{1,3,4,8} Vodka, Malibu, Cranberrysaft, Maracujasaft, Orange, Eis	9,50
Golden Martini ^{1,3,4,8} Vodka, Maracujasaft, Limettensaft, Passionsfruchtsirup, Orange	9,50
Espressotini ^{1,2} Vodka, Kaffeelikör, Espresso	9,50

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema ^{3,4,8} Limette, Rohrzucker, Ginger Ale, Minze, Eis	9,50
Passion Glow ^{3,4,8} Limette, Rohrzucker, Maracujasaft, Ginger Ale, Eis	9,50
Tropical Sunset ^{3,4,8} Maracujasaft, Ananassaft, Kokossirup, Grenadine, Orange, Minze, Eis	9,50

COGNAC, BRANDY, WHISKEY

Whiskey ^a	4cl 6,50
Remy Martin V.S.O.P. ^{4,k}	4cl 6,50
Cardenal Mendoza ^{4,k} Brandy de Jerez	4cl 6,50

RUM

Don Papa Small Batch Rum	4cl 6,50
Barceló Imperial ⁴ Ron Dominicano	4cl 6,50

LEBENSWERT

CAFÉ · RESTAURANT · BAR

Digestif

Baileys^{2,4,8,f,k}	4cl 5,00
Grappa^k	2cl 5,00
Calvados^k	2cl 5,00
Jägermeister	2cl 4,50
Ramazotti	2cl 4,50
Averna^{4,k}	2cl 4,50
Vodka Absolut	2cl 4,50
Tequila Gold⁴	2cl 4,50
Tequila Silver^k	2cl 4,50

Lantenhammer, Edelbrände, Hausham /Schliersee

Mirabelle - Unfiltriert	2cl 5,50
Schlehe	2cl 5,50
Waldhimbeer - Unfiltriert	2cl 5,50
Williams - Birne - Unfiltriert	2cl 5,50

Lothar Straub, Großheubach

Haselnussgeist	2cl 5,00
-----------------------	----------

Mispelchen

süße Frucht veredelt mit einem der besten französischen Calvados Destillate vom Château du Breuil V.S.O.P	4cl 5,00
--	----------

Brände, Weingut Holz-Liebrich /Pfalz

Williams Birne	2cl 4,50
Golden Williams Birne Holzfassgelagert	2cl 4,50

LEBENSWERTE WEINSCHÄTZE

ROTWEINE

Spanien

La Rioja Alta **Roda Reserva, trocken^k** 0,75 l 78,00
2015er Weingut Bodegas Roda Magnum 150,00
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^k** 0,75 l 57,00
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^k** 0,75 l 69,50
2017er Weingut Torre d'Orti Magnum 133,00
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^k Magnum 81,90
2021er Weingut Torre d'Orti
Es entsteht ein Wein, der geschmacklich intensiv, aber leichter ist
als ein Amarone. Der fruchtige Ripasso della Valpolicella Superiore
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^k** 0,75 l 52,00
2015er Weingut Riondo
Klassisch gemachter Amarone. Kräftig und elegant mit Aromen von
Pflaumenmarmelade. Kirschen, Haselnuss und geröstetem Kaffee.

Toscana

Barbanera - Gigino Rosso^k 0,75 l 41,00
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

LEBENSWEERT

CAFÉ · RESTAURANT · BAR

OFFENE WEINE WEISS

KAITUI, Sauvignon Blanc, trocken^k Markus Schneider, Pfalz	0,2 l 9,20
Grauer Burgunder Gipskeuper, trocken^k Weingut Amalienhof, Heilbronn	0,2 l 8,70
Ca' Scavi, Lugana, trocken^k Weingut Scavi & Ray, Italien	0,2 l 7,30
Bacchus Gutswein, Qualitätswein, feinherb^k Staatlicher Hofkeller, Würzburg	0,2 l 6,40
Blanc de Noir, feinherb^k Weingut Holz-Liebrich, Pfalz	0,2 l 6,00
Scheurebe Gutswein, Qualitätswein, trocken^k Staatlicher Hofkeller Würzburg	0,2 l 6,00
Silvaner, Hörstein, Franken Qualitätswein, trocken^k Staatlicher Hofkeller, Würzburg	0,2 l 6,00
Lebenswert Hauswein Weiss, trocken^k Auch als Schorle	0,2 l 5,50

OFFENE WEINE ROT & ROSÉ

ROTWEINE

Merlot Barrique, trocken^k Weingut Holz-Liebrich	0,2 l 7,30
Portia Roble, Tempranillo, trocken^k	0,2 l 7,00
Lebenswert Hauswein Rot, trocken^k Auch als Schorle	0,2 l 6,00

ROSÉWEIN

Rosé Saigner, trocken^k Markus Schneider, Pfalz	0,2 l 9,20
Rosécuvée Windrosé, trocken^k Weingut Ellermann & Spiegel	0,2 l 6,50
Merlot Rose, feinherb^k Weingut Holz-Liebrich	0,2 l 6,20
Rotling, Franken Qualitätswein, feinherb^k	0,2 l 6,10
Lebenswert Roséwein, trocken^k Auch als Schorle	0,2 l 5,50

WEINKARTE FLASCHENWEINE

SCHNEIDER
WEINGUT MARKUS SCHNEIDER
PFALZ

WEISSWEIN

2020er **Markus Schneider, KAITUI Sauvignon Blanc trocken^k** 0,75 l | 33,50
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^k** 0,75 l | 32,50
Der Rosé Saigner überrascht mit überbordender Fruchtaromatik. Beerenfrüchte bestimmen den wunderbaren Duft. Brombeere, Himbeeren, aber auch dunkle Johannisbeeren.



WEINGUT
AMALIENHOF

WEISSWEIN

2021er **Chardonnay Villa Amalie, trocken^k** 0,75 l | 33,00
Der Chardonnay überzeugt mit seinem eleganten Charakter und seiner fruchtigen Finesse im Glas. 91 Parker-Punkte

2022er **Sauvignon Blanc, trocken^k** 0,75 l | 24,50
Frisch und saftig, mit Fruchtnoten von Kiwi, Stachelbeere, sowie einer Prise Cassis & grüner Paprika. Im Mund sehr lebhaft, mit erfrischendem Säurespiel.

2023er **Gipskeuper Grauburgunder, trocken^k** 0,75 l | 29,00
Aromen von Birne, Stachelbeere und Apfel

ROTWEIN

2017er **Cabernet Sauvignon „1001 Nacht“ trocken^k** 0,75 l | 31,50
Kraftvoll dichter Fruchtkörper und fülliger Schmelz. Mit Vanille-, Röst- und Gewürznoten.

2019er **Merlot Reserve, trocken^k** 0,75 l | 47,00
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.

WEINKARTE FLASCHENWEINE



WEISSWEIN

- 2022er **Spätburgunder Blanc de Noir, feinherb^k** 0,75 l | 21,50
Ein weißer Wein aus einer roten Traube. Durch Ganztraubenpressung, ist ein wunderbarer Wein gelungen. Passt super zu Fisch und Geflügel.
- 2022er **Grauer Burgunder, trocken^k** 0,75 l | 22,50
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.
- 2020er **Scheurebe Spätlese^k** 0,75 l | 22,50
So ein richtig LECKERER Wein!
Das Aroma erinnert an reife Maracuja.

ROSEWEIN

- 2022er **Merlot Rosé, feinherb^k** 0,75 l | 22,00
Fruchtig frischer Terrassenwein – das ist Urlaub!
Lecker zu Fisch.

ROTWEIN

- 2021er **Merlot Barrique, trocken^k** 0,75 l | 25,50
Im Eichen Barrique ausgebaut. Vollmundiger Rotwein mit feiner Vanillenote. Dieses harmonische, kräftige Aroma entfaltet sich nur durch einen mehrmonatigen Reifeprozess im kleinen Barriquefaß.

LEBENSWEERT

CAFÉ · RESTAURANT · BAR

WEINKARTE FLASCHENWEINE



WEISSWEIN

- 2019er **Anciens Temps,
Sauvignon – Chardonnay^k** 0,75 l | 26,50
die Cuvée vereint Spritzigkeit des Sauvignons mit der Geschmeidigkeit des Chardonnay. Als Resultat erhält man Noten von Pfirsich, Karmell und Zitrone.
- 2016er **Anciens Temps,
Grande Reserve – Chardonnay^k** 0,75 l | 28,50
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 Vanillernote und einer goldenen Farbe im Glas. 1,5 l | 41,50

ROTWEIN

- 2020er **Anciens Temps,
Cabernet Sauvignon / Syrah trocken^k** 0,75 l | 26,50
Ein vollmundiger Rotwein, kraftvoll aber trotzdem harmonisch weich, mit einer lebendigen, saftigen Frucht und sanfter Holzwürze.
- 2020er **Anciens Temps,
Grande Reserve Merlot Cabernet trocken^k** 0,75 l | 28,50
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.

LEBENSWEERT

CAFÉ · RESTAURANT · BAR

WEINKARTE FLASCHENWEINE



Weisswein

2024er **Cà dei Frati I Frati Lugana, trocken^k** 0,75 l | 33,50
Der duftende Weisswein vom Gardasee überzeugt mit feinen Noten von Aprikose und Mandel und sorgt für eine animierende Fruchtigkeit.



CANTINA DEL NEBBIOLO

WEISSWEIN

2019er **Arneis DOCG „BRICCO LAGOTTO“, trocken^k** 0,75 l | 26,50
Der Weisswein aus dem Piemont besticht durch fruchtige Düfte in der Nase: Pfirsich, Banane, ergänzt mit Noten von Bergamotte und Zitrusfrüchten.

ROTWEIN

2019er **Barbera d'Alba DOC „BRICCO LAGOTTO“, trocken^k** 0,75 l | 26,50
Im Piemont angebaut. Der Rotwein steht schwarzbeerig im Glas mit delikaten Gewürzen, warmen Röstnoten und Kakao. Eine üppige Vanillenote im Finale.



CANTINA DI NEGRAR

ROTWEIN

2021er **Appassimento Rosso Veneto, trocken^k** 0,75 l | 26,50
1,5 l | 49,50
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.

WEINKARTE FLASCHENWEINE

Podere dal
Nespoli
1929

ROTWEIN

2022er **Santodeno Sangiovese in Appassimento, trocken^k** 0,75 l | 26,50
Er verströmt ein Bukett voller 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.



ROTWEIN

2020er **Governo Toscano Toscana Rosso, trocken^k** 0,75 l | 26,50
Ist ein Fruchtiger Wein mit natürlicher Süße. Aromen nach Zwetschgen, Sandelholz, mediterranen Kräutern und Rosinen.

TREMENTI
ITALIANE

ROTWEIN

2016er **Trementi Appassimento, trocken^k** 0,75 l | 23,50
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.

WEINKARTE FLASCHENWEINE



ROTWEIN

2020er **Lacrimus 5 Roble, trocken^k**

0,75 l | 23,00

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.



PORTIA
BODEGAS

ROTWEIN

2020er **Portia Roble, trocken^k**

0,75 l | 30,00

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

LEBENSWERT

CAFÉ · RESTAURANT · BAR

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 Braun, Mainaschaff

Ausgewählte Kaffee- und Schokosorten in Spitzenqualität

www.kaffeebraun.com

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 ANTIOXIDATIONSMITTEL | 12 PHOSPHAT |
| 5 FARBSTOFF | 13 GESCHMACKSVERSTÄRKER |
| 6 GESCHWÄRZT | 14 GEWACHST |
| 7 CHININHALTIG | 15 GESCHWEFELT |
| 8 PHENYLALANINQUELLE ASPARTAM | 16 GENTECHNISCH VERÄNDERT |