

# 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.**

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

Unsere Wildgerichte werden ausschließlich mit Wild aus dem heimischen Spessart zubereitet.

Frische Forellen und Saiblinge erhalten wir aus dem schönen Hafenlohrtal.

Unsere Eier sind „freilaufend“

Wir bestellen nur bei Lieferanten denen wir vertrauen. 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 uns bitte darauf an. Nur so können wir uns verbessern.

Sollten Sie für Ihre Firma oder Privat Feierlichkeiten planen –  
Wir können kleine und große Veranstaltungen mit bis zu 1200 Personen für Sie organisieren.

# FRÜHSTÜCK À LA CARTE

bis 11:30 (Buffet bis 12:00)

---

+++ Aus aktuellem Anlass bieten wir derzeit kein Buffet an! +++

**Wir bieten an:**

**Frühstücksbuffet am Tisch 12,80 p.P (bis 12:30 Uhr)**

**Für nähere Informationen sprechen Sie unseren Service an!**

<b>Französisch</b>	3,90
Croissant mit Butter und Konfitüre	
<b>Französisch pikant</b>	4,90
Croissant mit Schinken <sup>1,3</sup> und Käse gratiniert	
<b>2 freilaufende Rühr- oder Spiegeleier</b>	5,50
mit gebratenem Speck, <sup>1,3</sup> Butter und Baguette	
<b>Pancakes</b>	5,90
goldbraun gebacken, mit Obstsalat und Honig	
<b>Klassisch</b>	7,90
Emmentaler, Mailänder Salami, gekochtes Freiland- Ei, Konfitüre, Honig, Butter und zwei Brötchen <sup>1,3</sup>	
<b>Vital</b>	6,90
Vollkornbrötchen, Kräuter-Frischkäse, frischem Obstsalat und Bircher Müsli mit Joghurt	
<b>Weißwurst - Frühstück</b>	7,60
Paar fränkische Weißwürste mit Laugenbrezel und süßem Senf <sup>10</sup>	
<b>Power - Frühstück</b>	8,60
geröstetes Graubrot, Avocado- & Tomatenwürfel, zwei „freilaufende“ Spiegeleier und Speckstreifen <sup>1,3</sup>	
<b>American</b>	18,90
kleines Berghof – Rumpsteak vom Grill, mit Freiland- Spiegelei, Speck, knusprigen Kartoffelwürfeln und Baguette <sup>1,3</sup>	
<b>Die Lebenswertplatte - Das Frühstück für Zwei</b>	18,90
3 freilaufende Rühreier, Lachs, geräucherter Landschinken <sup>1</sup> , Käseauswahl, Konfitüre, Honig, Butter, Obstsalat, dazu zwei Brötchen, Baguette und zwei Croissants	

# FRÜHSTÜCK NACH WAHL

---

Frisch gepresster Orangensaft 0,2 l	3,80
1 gekochtes Freiland-Ei	1,50
2 Pancakes mit Blaubeeren oder Sauerkirschen und Sirup	3,90
Portion Räucherlachs mit Sahnemeerrettich <sup>3,1</sup>	4,90
2 Rostbratwürstchen	1,80
Portion gebratener Speck <sup>1,3</sup>	2,60
2 Scheiben gekochter Schinken <sup>1,3</sup>	2,50
Portion Landrauchschinken <sup>1</sup>	2,80
2 Scheiben Putenschinken <sup>1,3,9</sup>	2,20
2 Scheiben Käse	2,00
Portion Mailänder Salami <sup>1,3</sup>	2,80
Butter, Kräuterfrischkäse, Honig oder Konfitüre je	1,30
Milka Haselnuss- Creme (ohne Palm- Öl)	1,30
Obstsalat	3,90
Joghurt Natur, -Vanille <sup>4</sup> , -Frucht	2,00
Müsli nach Wahl mit Milch	2,80
Bircher Müsli	3,20
Portion Baguette	1,60
1 Brötchen	1,30
1 Mehrkornbrötchen	1,50
1 Croissant	1,90
1 Laugenbrezel	1,90

# SPEISEN

11:30 – 21:30

## SALATE

---

<b>Unser Gartensalat</b>	9,90
Bunte Blattsalate mit allerlei knackigem Marktgemüse dazu wahlweise:	
+ mit Ofenkartoffel und cremigem Kräuterquark	11,90
+ mit gebackenem Ziegenkäse vom Bio Berghof Schöllkrippen * dazu Preiselbeeren	13,90
+ mit Bio-Berghof Rinderstreifen * und Grana Padano D.O.P.	16,90
+ mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Grana Padano D.O.P. <sup>1</sup>	15,90
<b>Avocado – Kichererbsen – Salat</b>	13,90
mit Schwarzkümmel, Knoblauch, Rucola, gerösteten Brotchips und Grana Padano D.O.P. <sup>1</sup>	
+ mit Bio-Berghof Rinderstreifen *	18,90
+ mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	17,90

## VORSPEISEN

---

<b>Boullion vom Berghof – Rind *</b>	5,20
mit Fleischwürfeln, Flädle und Gemüsestreifen	
<b>Aioli</b>	3,50
hausgemachte Knoblauchcreme mit Weißbrot	
<b>4 Bruschetta</b>	6,50
mit frischen Tomatenwürfeln, Knoblauch, Basilikum und Grana Padano D.O.P. <sup>1</sup> (kalt)	
<b>Hausgebeizter Fjordlachs</b>	11,90
auf knusprigen Röstis, mit Creme fraiche und Salatbukett	
<b>Gegrillter Schafskäse</b>	11,90
mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven <sup>5</sup> , Champignons, Peperoni und Baguette	

# HAUPTGÄNGE

11:30 – 21:30

---

<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> mit würzigem Bergkäse und Zwiebelschmelze	9,50
<b>Hausgemachte Bronze- Spaghetti</b> + würzigem Rinder – Haschee vom Berghof Bio Rind dazu reichen wir Grana Padano D.O.P. <sup>1</sup>	13,80
+ mit veganer Gemüsebolognese dazu reichen wir Grana Padano D.O.P. <sup>1</sup> (nicht vegan!)	12,50
<b>Red Girasoli - Vegan</b> orientalisch gefüllte Nudeltaschen mit Tomatenwürfeln und Babyspinat, dazu reichen wir Grana Padano D.O.P. <sup>1</sup> (nicht vegan!)	15,90
<b>Gesottenes Berghof Bio Rind</b> in Meerrettichsauce, Butterkartoffeln & Wildpreiselbeeren	15,90
<b>Irische Ochsenbacken</b> in eigener Sauce geschmort, mit Trüffelschaum, grünem Spargel & fränkischen Mehlboodzn	17,90
<b>Gebratene Leber Berghof Bio Rind</b> mit Apfel und Zwiebeln, Majoran – Sauce, dazu Kartoffelstampf	16,50
<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> vom Schwäbisch – Hällischen Bio Landschwein, mit Zitrone und Pommes Frites	14,90
<b>Wiener Kalbschnitzel</b> vom Kalbsrücken geschnitten, mit Zitrone, Preiselbeeren und Bratkartoffeln	19,90
<b>Rindersaftgulasch</b> vom <i>Berghof Bio Rind</i> mit frischen Champignons und hausgemachten Spätzle	15,80
<b>Filet von der Hafenlohrtal – Lachsforelle</b> in Meersalzbutter & frischem Thymian gegart, dazu kleine Kartoffeln	19,90
<b>Bunter Beilagensalat oder Portion Marktgemüse</b> <small>Wir weisen darauf hin, dass wir Stellenweise Bio Ware einkaufen, unser Restaurant ist nicht Bio – Zertifiziert und wir bieten auch keine Bio – Gerichte an.</small>	4,00

## BURGER VOM FEINSTEN

---

**Der „Aschaffen“ - Burger** 13,90

180g saftiges Rindfleisch vom Bio- Berghof mit gebratenem Bacon, Käse, Dip und Kartoffelecken<sup>1,3</sup>

**Vegi - Burger** 10,90

100 % Gemüse mit Käse, Tomate, Gurke, Dip und Kartoffelecken<sup>1,3,10</sup>

## FLAMMKUCHEN & CO

---

**Klassisch** mit Speck und Zwiebeln<sup>1,3</sup> 8,90

**Mediterran** mit Tomatenwürfeln, Rucola & Grana Padano D.O.P.<sup>1</sup> 8,90

**Vegan** mit Hummus, buntem Gemüse, Champignons, Zwiebel & Oliven 10,80

**Spessartbrett** 9,80

mit Hausmacher Wurst von unseren Gutshof Bio Schweinen \*\*, Essiggurke, Butter und Spessartbrot

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

---

**Nudeln mit Tomatensauce** mit Grana Padano D.O.P.<sup>1</sup> 4,50

**Spätzle** mit Bratensauce 4,00

**Mehlboodzn** mit Bratensauce 4,00

**Paniertes Fischfilet** mit Gemüse und Kartoffeln 6,50

**Kleines Hähnchenschnitzel** mit Gemüse und Kartoffeln 6,50

**Für Kindergerichte 2 EUR Aufpreis bei Erwachsenen**

# LEBENSWERTE STEAK – SPEZIALITÄTEN

## Feine Cuts vom Ibérico Schwein

---

### **Ibérico Kotelette „Premium Pata negra“**

250 g 18,90 / 350 g 25,90

Dieser Cut beinhaltet den kompletten Strang zwischen Wirbelsäule und Bauch. Das verleiht diesem Fleisch einen wunderbaren Schmelz und einen feinen nussigen Geschmack.

### **Secreto Ibérico „Premium Pata negra“**

200 g 18,90 / 300 g 25,90

Dieses Fleisch hat eine tolle Maserung und wird als das geheime Ibérico Filet bezeichnet. Das Secreto hat den höchsten Fettanteil des Ibérico und ist daher unvergleichlich aromatisch. Ohne Knochen.

## Feine Cuts vom Rind

---

### **Ribeye Steak – Hochrippe „US Choise“**

300 g 29,90 / 500 g 46,90

Favorit aller Steakliebhaber - dank Fettauge besonders saftig & aromatisch.

### **Rumpsteak „US Choise“**

300 g 27,90 / 500 g 44,90

mit saftigem Fettrand, wodurch das Fleisch zart und aromatisch wird.

### **Rumpsteak Dry aged – Bio – Berghof Schöllkrippen \***

300 g 23,90 / 500 g 39,90

unser Fleisch aus dem Spessart, welches in unserem Reifeschrank abgehängt wird und dadurch einen unvergleichlichen Geschmack erhält.

### **Rinderfilet Dry aged – Bio – Berghof Schöllkrippen \***

300 g 32,90 / 500 g 52,90

das zarteste und beliebteste vom Rind.

**- Alle Gerichte ohne Beilagen -**

**Unsere Steaks kommen aus Amerika (Montana), Irland, Spanien und Deutschland von ausgewählten Höfen. Wir haben diese Fleischauswahl für Sie getestet und sind der Meinung das Beste ausgewählt zu haben.**

Alle Steaks 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.**

## Beilagen zu den Steaks

---

- hausgemachte Rotweinsauce	je 2,00
- Pfefferrahmsauce <sup>3</sup>	
- Meersalzbutter	je 2,50
- Kräuterbutter	
- Rosmarinkartöffelchen mit Meersalz	je 4,00
- Süßkartoffel - Pommes	
- Steakhaus Fritten	
- getrüffelter Kartoffelstampf	
- buntes Grillgemüse	je 4,00
- gemischter Beilagen - Salat	
- frisch gebratene Pilze	

**Wir bitten bei größeren Gruppen um Vorbestellung**

# WAS SÜSSES ZUM SCHLUSS

9:00 bis 22:00

---

## **Crepe**

+ Milka Haselnusscreme (ohne Palmöl) oder mit Zimt und Zucker 4,20  
+ mit Sauerkirschen, Vanilleeis und Sahne 5,80

## **Apfelstrudel**

mit Vanilleeis und Schlagrahm 5,80

## **Lauwarmer Schokoladenkuchen**

mit Sauerkirschgrütze, Vanilleeis und Sahne 5,80

**+++ Bitte beachten Sie auch unsere aktuelle Eis- Karte +++**

## **FEIERN & TAGEN IM LEBENSWERT**

**Sie suchen eine Location?**

**Wir planen für Sie Ihr Event wie Firmenveranstaltungen,  
Feierlichkeiten, Geburtstagsfeiern, Hochzeiten und vieles mehr.**

**(Auch gerne außer Haus)**

**Ob einfach oder in festlichem Rahmen in unserem Restaurant,  
im Nebenraum, auf der Terrasse**

**oder in den Räumlichkeiten der Stadthalle.**

**Wir bewirten kleine wie auch große Gruppen mit bis zu 1200 Personen.**

**Sprechen Sie uns an oder kontaktieren Sie uns unter  
[veranstaltungen@residenzevents.de](mailto:veranstaltungen@residenzevents.de)**

# EISKARTE

---

<b>EISKAFFEE</b> mit Vanilleeis & Schlagsahne	4,20
<b>EISSCHOKOLADE</b> mit Vanilleeis & Schlagsahne	4,20
<b>KARIBIK- BECHER</b> <small>(enthält Alkohol!)</small> Coconut- Crisp Eis mit frischer Ananas & Erdbeeren, Batida de Coco und Schlagsahne	7,50
<b>ERDBEER- BECHER</b> cremiges Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Schlagsahne	6,80
<b>BANANENSPLIT- BECHER</b> Vanilleeis mit frischer Banane, Schokoladensauce und Schlagsahne	6,80
<b>MACADAMIA- BECHER</b> cremiges Macadamia Eis mit karamellisierten Nüssen und Schlagsahne	6,80
<b>GEMISCHTER EISBECHER</b> je Kugel	1,60
<b>Portion Schlagsahne</b>	0,80

## Eissorten:

Vanille, Schoko, Erdbeere, Kokos, Macadamia, Oreo

Information zu den Allergenen: Alle Eisbecher enthalten Laktose! Smarties- Eis zusätzlich Gluten!  
Kann Spuren von Nüssen und Ei enthalten!

# ABENDKARTE

ab 21:30

---

## **Aioli**

Hausgemachte Knoblauchcreme mit Weißbrot 3,50

## **Käsewürfel**

mit Weintrauben, dazu Baguette 5,80

## **4 Bruschetta**

mit frischen Tomatenwürfeln, Knoblauch,  
Basilikumpesto und Grana Padano D.O.P.<sup>1</sup> (kalt) 6,50

## **Gartensalat**

bunte Blattsalate mit allerlei knackigem Marktgemüse 9,90

## **Ofenkartoffel mit Kräuterquark**

an bunten Blattsalaten, mit allerlei knackigem Marktgemüse 11,90

## **Flammkuchen Klassisch**

mit Speck und Zwiebeln <sup>(1,3)</sup> 8,90

## **Flammkuchen Mediterran**

mit Tomatenwürfeln, Rucola und Grana Padano D.O.P.<sup>1</sup> 8,90

## **Flammkuchen Vegan**

mit Hummus, buntem Gemüse, Champignons, Zwiebel & Oliven 10,80

## **Spessartbrett \*\***

Hausmacher Wurst von unseren Gutshof Schweinen, Essiggurke,  
Butter und Spessartbrot 9,80

# UNSERE SOMMER – SPECIALS

## Hausgemachte Limonaden

---

<b>Himbeer - Granatapfel</b>	4,70
<b>Mango - Rosmarin</b>	4,70

## Aperitif – Cocktails – Longdrinks

---

<b>Rosato Bella</b> Ramazotti Rosato, Wildberry, Soda <sup>4,6</sup>	5,00
<b>Lillet Crodino</b> Lillet, Crodino, Tonic Water	6,00
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello, Redbull Organic Bitter Lemon	6,50
<b>Tropical Aperol</b> <sup>1,2,4</sup> Aperol, Red Bull Tropical Yellow Edition	6,50
<b>Summer Dream Cocktail</b> <sup>1,8,10</sup> Ein Flavor aus Maracuja, Malibu und Cranberry auch alkoholfrei	7,00 5,50
<b>Gin Tonic Alkoholfrei</b> <sup>1,3,6,k</sup> Siegfried Gin, Tonic Water, Zitrone	7,00
<b>Beets by</b> Primitivo, Calvados, Chambord, Blaubeersaft	7,00
<b>Tequila Session</b> <sup>1</sup> Tequila Silver, Lime Juice, Salz, Grapefruitsaft, Sprite	6,50
<b>Mispelchen mit Calvados</b> Saftige süß-säuerliche apricotfarbene Baumfrucht	4,00

# ALKOHLFREIE GETRÄNKE

---

<b>Tafelwasser</b>	0,2 l	1,50
	0,4 l	2,50
<b>Selters Mineralwasser</b>	0,25 l	2,50
	0,5 l	3,60
	0,75 l	5,00

## SOFTGETRÄNKE

---

**0,2 l**      **0,4 l**

<b>Coca Cola</b> <sup>1,2,4</sup>	2,00	3,50
<b>Fanta</b> <sup>1,3,4</sup>	2,00	3,50
<b>Sprite</b> <sup>1</sup>	2,00	3,50
<b>Spezi</b> <sup>1,2,3,4</sup>	2,00	3,50
<b>AILAIKE BIO ICEDTEA</b> Zitrone – Minze	0,33 l	3,90
<b>AILAIKE BIO ICEDTEA</b> Mate – Johannisbeere	0,33 l	3,90
<b>AILAIKE BIO ICEDTEA</b> Pfirsich – Mango	0,33 l	3,90
<b>Bionade</b>	0,33 l	3,10
<b>Schweppes Bitter Lemon</b> <sup>1,3,4,6</sup>	0,2 l	3,00
<b>Schweppes Ginger Ale</b> <sup>1,3,4</sup>	0,2 l	3,00
<b>Schweppes Tonic Water</b> <sup>1,3,6</sup>	0,2 l	3,00
<b>Schweppes Wild Berry</b>	0,2 l	3,00

## STENGER'S – SÄFTE

---

**0,2 l**      **0,4 l**

<b>Apfelsaft Bio naturtrüb</b>	2,50	3,90
<b>Johannisbeernektar</b>	2,50	3,80
<b>Orangensaft</b>	2,50	3,80
<b>Ananassaft</b>	2,50	3,80
<b>Maracujanektar</b>	2,50	3,80
<b>Mangonektar</b>	2,50	3,80
<b>Rhababernektar</b>	2,50	3,80
<b>Alle Säfte als Saftschorle</b>	2,00	3,50
<b>Orangensaft frisch gepresst</b> (von 9:00 – 13:00)	3,80	

# HEISSE GETRÄNKE

---

## KAFFEE UND KAKAO SPEZIALITÄTEN

<b>Tasse Kaffee<sup>9</sup></b>	2,40
<b>Große Tasse Kaffee<sup>9</sup></b>	3,60
<b>Cappuccino<sup>9,f</sup></b>	2,70
<b>Große Tasse Cappuccino<sup>9,f</sup></b>	3,50
<b>Espresso<sup>9</sup></b>	2,00
<b>Espresso Macchiato</b>	2,30
<b>Doppelter Espresso<sup>9</sup></b>	3,20
<b>Milchkaffee<sup>9,f</sup></b>	3,50
<b>Latte Macchiato<sup>9,f</sup></b>	3,50
mit Aroma: Vanille <sup>11</sup> , Nuss <sup>11</sup> , Cocos <sup>11</sup> , Caramel <sup>11</sup>	3,70
mit Baileys <sup>f,1,5</sup> oder Amaretto	4,50
<b>Chococcino<sup>f,9</sup></b>	2,20
heiße Schokolade mit Espresso	
<b>Große Tasse heiße Schokolade<sup>f</sup></b>	3,20
mit Milch	
<b>Große Tasse heiße Schokolade<sup>f</sup></b>	3,80
mit Milch und Schlagsahne	

## TEE SPEZIALITÄTEN von Ronnefeldt

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

<b>Darjeeling Classic<sup>9</sup></b>	3,30
<b>English Breakfast Classic<sup>9</sup></b>	3,30
<b>Green Tee Classic<sup>9</sup></b>	3,30
<b>Rooibos Orange<sup>9</sup></b>	3,30
<b>Sweet Berries<sup>9</sup></b>	3,30
<b>Ayuverda Energie<sup>9</sup></b>	3,30
<b>Pfefferminz<sup>9</sup></b>	2,60
<b>Kamille<sup>9</sup></b>	2,60

# BIERE

---

<b>Radeberger Pilsener<sup>a</sup></b>	0,3 l	3,10
vom Fass	0,4 l	3,80
<b>Allgäuer Büble Edelbräu<sup>a</sup></b>	0,3 l	2,90
vom Fass	0,5 l	3,90
<b>Allgäuer Büble Hefe hell<sup>a</sup></b>	0,5 l	4,10
vom Fass		
<b>Allgäuer Büble Urbayerisch dunkel<sup>a</sup></b>	0,3 l	2,90
Vom Fass	0,5 l	3,90
<b>Allgäuer Büble Radler naturtrüb<sup>a</sup></b>	0,5 l	3,50
Flaschenbier		
<b>Schöffelhofer Grapefruit<sup>1,3a</sup></b>	0,33 l	3,20
Flaschenbier		
<b>Clausthaler Extra Herb<sup>a</sup></b>	0,33 l	2,50
alkohlfrei		
<b>Allgäuer Büble Hefe hell<sup>a</sup></b>	0,5 l	3,80
alkoholfrei		

# Apfelwein pur, süß oder sauer

---

<b>Stenger Apfelwein</b>	0,25 l	2,50
	0,5 l	3,50
<b>Cidré aus Birnen - herrlich erfrischend! - vom Fass aus Luxembourg</b>	0,2 l	3,90

# APERITIV

---

<b>Lebenswert SPRIZZ<sup>1,10</sup></b> Prosecco Frizzante, Aperol, Orange und Eiswürfel	0,2 l	6,00
<b>Lebenswert HUGO<sup>k</sup></b> Prosecco Frizzante, Holunderblütensirup, frische Minze, Limette und Eiswürfel	0,2 l	6,00
<b>Lebenswert BLACK HUGO<sup>k</sup></b> Prosecco Frizzante, schwarzer Holunderblütensirup, frische Minze, Limette und Eiswürfel	0,2 l	6,00
<b>Lillet Wild Berry<sup>k</sup></b> Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Beeren und Eiswürfel	0,2 l	6,00
<b>Prosecco – Peche<sup>1,k</sup></b> Prosecco Frizzante, aromatisiert mit Weinberg-Pfirsich-Likör	0,1 l	4,00
<b>Lebenswert Sacré Sauvage<sup>k</sup></b> Champagner, Red Orange Likör, Contreau, Orangensaft, Eiswürfel, Orange und frische Minze	0,2 l	11,00
<b>Campari Sodqa<sup>1</sup></b>	0,2 l	6,50
<b>Campari Orange<sup>1</sup></b>	0,2 l	6,50

# LONGDRINKS

---

<b>Russian Sprizz<sup>1,k</sup></b> Russian Wild Berry, Aperol, Ice	0,3 l	7,00
<b>Vodka Lemon<sup>3,10,k</sup></b> Wodka, Bitterlemon, Ice	0,3 l	7,00
<b>Whiskey Cola<sup>k</sup></b> Jack Daniels, Cola, Ice	0,3 l	7,50
<b>Cuba Libre<sup>1,2,4,k</sup></b> Limette, Rum, Cola, Ice	0,3 l	7,00

# Gin

---

<b>Bombay Sapphire London<sup>k</sup></b>	2cl	3,50
Es vermischt sich eine Frische von Zitrone, Süßholz und Wacholder.	4cl	6,00
<b>Tanqueray London<sup>k</sup></b>	2cl	3,50
Dieser Gin weist eine trockene Note auf und zeichnet sich durch eine hohe Reinheit aus.	4cl	6,00
<b>Hendrick's Schottland<sup>k</sup></b>	2cl	4,50
Zusammen mit Gurke ergibt sich bei diesem Gin eine besondere Geschmackskomposition.	4cl	8,00
<b>Monkeys 47 Schwarzwald<sup>k</sup></b>	2cl	4,50
Viele Kräuter, Gewürze und Früchte aus dem Schwarzwald zeichnen diesen prämierten Gin aus.	4cl	8,00
<b>Hagmoar Gin Austria<sup>k</sup></b>	2cl	4,00
Von Herzogs Gin Brennerei, Saalfelden. Eine vielfach prämierte Destille. Das reine Quellwasser, Gewürze und Kräuter aus den Bergen, garantieren die vollmundigen und harmonischen Aromen.	4cl	7,00
<b>Spessart Dry Gin Partenstein<sup>k</sup></b>	2cl	4,00
Der Gin mit dem Wildschwein Logo überzeugt mit seiner feinen, herben Wacholder- und zugleich süßen Zitrus Note.	4cl	7,00
<b>The Illusionist München<sup>k</sup></b>	2cl	4,50
Lavendel und Rosmarin prägen diesen Gin. Bei Zugabe von Tonic verändert er wie von Geisterhand seine Farbe. Testen Sie es!	4cl	8,00

# COCKTAILS

---

<b>Caipirinha<sup>1,11,k</sup></b> Limette, Rohrzucker, Rum, Crushed Ice	8,00
<b>Mojito<sup>1,11,k</sup></b> Limette, Rohrzucker, Rum, Minze, Soda, Crushed Ice	8,00
<b>Pinacolada<sup>f,k</sup></b> Ananassaft, Batida de Coco, Kokossirup, Rum, Sahne, Ice	8,00
<b>Coconut Kiss<sup>f,k</sup></b> Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Ice (alkoholfrei)	6,00
<b>Ipanema<sup>11,k</sup></b> Limette, Rohrzucker, Ginger Ale, Ice (alkoholfrei)	6,00

# Digestif

---

## Schnäpse / Liköre

<b>Jägermeister</b>	2cl	3,00
<b>Ramazotti</b>	2cl	3,00
<b>Averna</b>	2cl	3,00
<b>Baileys</b>	4cl	4,00
<b>Vodka Absolut</b>	2cl	3,00
<b>Grappa</b>	2cl	3,50
<b>Tequilla Silver oder Gold</b>	2cl	3,00
<b>Calvados</b>	2cl	3,50

## Edelbrände

### Edelbrennerei Schlett, Stockstadt a.M.

<b>Williams – Christ Birnenbrand</b> Holzfassgelagert	2cl	3,90
<b>Zwetschgenwasser</b> Holzfassgelagert	2cl	3,90
<b>Delicious Apfelbrand</b>	2cl	3,90
<b>Wahl'sche Birnenbrand</b>	2cl	3,90
<b>Mirabellenbrand</b>	2cl	3,90
<b>Waldhimbeergeist</b>	2cl	3,90

### Siegfried Herzog Destillate, Saalfelden, Österreich

<b>Alter Apfel</b>	2cl	4,60
<b>Williams – Birnenbrand</b>	2cl	4,60

## COGNAC, BRANDY, WHISKEY

---

<b>Cardenal Mendoza<sup>4</sup></b> Brandy de Jerez	4cl	6,00
<b>Jack Daniel's<sup>4</sup></b> Tennessee Whiskey	4cl	4,50
<b>The Glenlivet<sup>4</sup></b> Single Malt, 12 years	4cl	4,80
<b>Remy Martin V.S.O.P.<sup>4</sup></b>	4cl	6,00

## OFFENE WEISSWEINE

---

<b>Lebenswert Hauswein Weiss, trocken</b>	0,1l 2,20	0,2l 4,00
---	-----------	-----------

<b>Silvaner, Hörstein, Franken Qualitätswein, trocken</b> Staatlicher Hofkeller, Würzburg	0,1l 2,40	0,2l 4,50
<b>Bacchus 2018, Gutswein, Qualitätswein, feinherb</b> Staatlicher Hofkeller, Würzburg	0,1l 2,80	0,2l 5,50
<b>3 Trauben, Cuvée – trocken</b> Heinrich Spindler, Forst Spätburgunder, Merlot, Blaufränkisch	0,1l 3,20	0,2l 6,30
<b>Riesling mit Gewürztraminer, 2018 trocken</b> Amalienhof, Heilbronn Rassiger Riesling mit raffinierter Frucht.	0,1l 2,40	0,2l 4,30
<b>Gipskeuper Grauburgunder, 2018, trocken</b> Amalienhof, Heilbronn Zu Aromen von Birne, Stachelbeere und Apfel gesellen sich feine Holztöne, die durch das typische Nussbouquet den Wein geschmeidig und vollmundig wirken lassen.	0,1l 3,80	0,2l 6,90
<b>Riesling Alte Rebe, 2018, trocken</b> Amalienhof, Heilbronn Feine süßliche Pfirsicharomen umrahmt von exotischen Früchten.	0,1l 3,60	0,2l 6,50
<b>Muskateller, 2018, halbtrocken</b> Amalienhof, Heilbronn Im Mund begleiten Melone, Mango und Litschi das Bouquet mit einer leichten Note Muskat.	0,1l 3,20	0,2l 5,90
<b>Blanc de Blanc, 2019, halbtrocken</b> Amalienhof, Heilbronn Mit Aromen von Holunder, Zitrus und Apfel in der Nase.	0,1l 2,60	0,2l 5,10

## OFFENE ROSÉWEINE

---

<b>Lebenswert Hauswein Rosé, trocken</b>	0,1l 2,20	0,2l 4,00
<b>Heinrich Spindler Rosé, 2017, trocken</b> Forst, Pfalz Ein von der Rotweinformaische gewonnener Rosé mit beerigem Duftspiel 70 % Spätburgunder, 20 % Merlot, 10 % Blaufränkisch	0,1l 3,00	0,2l 5,80
<b>Rotling, Franken Qualitätswein, feinherb</b> Im Glas wunderschön lachsfarben – Beim Trinken ein Erlebnis!	0,1l 2,20	0,2l 4,40

## OFFENE ROTWEINE

---

<b>Lebenswert Hauswein Rot, trocken</b>	0,1l 2,40	0,2l 4,50
<b>I Muri Puglia, Primitivo, Italien 2017 trocken</b> In der Nase ein intensives Aroma von Beerenfrüchten und mediterranen Gewürzen. Samtig im Abgang.	0,1l 3,80	0,2l 6,50
<b>Black Blend Dry – Rotweincuvée, 2017 trocken</b> Amalienhof, Heilbronn Ein würzig fruchtiger Cabernet, schmeckt nach der großen weiten Welt. Frucht aus Lemberger und Spätburgunder. Im Holzfass ausgebaut.	0,1l 4,40	0,2l 7,60
<b>Pinot Noir, 2017 trocken</b> Amalienhof, Heilbronn Aromen von Beerenfrucht, Gewürzen und Brombeere. Im Geschmack mit dichtem Fruchtkörper und fülligem Schmelz.	0,1l 3,20	0,2l 5,50

## ES PERLT UND PRICKELT

---

<b>Mionetto, Prosecco</b>	0,1l 3,50	
<b>Mionetto, Prosecco Piccolo</b>	0,2l 6,50	
	0,75l 24,00	
<b>Fürst von Metternich, Rosé Sekt</b>	0,1l 3,50	
	0,75l 24,50	
<b>Fürst von Metternich, Spätburgunder Rosé, Flaschengärung</b>	0,1l 4,50	
Dieser Sekt wird nach der Champagner Methode ausgebaut und Sie erhalten diesen EXCLUSIV nur in der Gastronomie.	0,75l 31,50	
<b>Henry Spätburgunder Sekt aus dem Hause Spindler Pfalz</b>	0,75l 35,00	
Dieser Sekt wird nach der Champagner Methode ausgebaut.		
<b>Crémant de Loire, Gratien &amp; Meyer, Brut, Weiß oder Rose</b>	0,1l 5,50	
Dieser Crémant überzeugt mit seiner blumig fruchtigen Note.	0,75l 36,50	
<b>Champagner – Fourny &amp; Fils, Grande Reserve Premier Cru, Brut</b>	0,1l 9,00	
Ein eleganter, cremiger und füllig fruchtiger Champagner mit feinsten Perlage und belebender Frische. Harmonisch reif – garantierter Trinkgenuss!	0,75l 63,00	
<b>Champagner – Alfred Gratien, Brut</b>	0,1l 9,50	
Dieser Champagner besticht durch eine leuchtende zitronengelbe Farbe und intensive, langanhaltende Perlage. Duft nach Honigmelone, Mango und Papaya.	0,75l 69,00	

# WEINKARTE FLASCHENWEINE

---

## WEISSWEINE

### Deutschland

#### Franken

2016er	<b>Würzburger Stein, Silvaner trocken VDP. Erste Lage</b> Staatlicher Hofkeller Würzburg mineralische Struktur mit gehaltvollem Körper und einem Aroma von Äpfeln. Der Würzburger Stein ist eine der ältesten Weinlagen der Welt!	0,75 l	22,50
2016er	<b>Hörsteiner Abtsberg, Riesling Kabinett VDP. Erste Lage</b> Staatlicher Hofkeller Würzburg der Riesling besticht durch seine dezente Fruchtsüße und einer ausgewogenen Säure. Im Mund ein fruchtiges Aroma von Weinbergpfirsichen.	0,75 l	28,50
2017er	<b>Würzburger Stein, Chardonnay trocken VDP. Erste Lage</b> Staatlicher Hofkeller Würzburg ein wunderbar cremiger und geschmeidiger Chardonnay. Ein echter Spaß Wein aus der besten Lage Würzburgs.	0,75 l	28,50
2018er	<b>Scheurebe, Gutswein VDP, trocken</b> Staatlicher Hofkeller Würzburg Der Wein präsentiert sich in einem Grüngelb. Der aromatische Eindruck, reicht von Zitronengras bis zur Stachelbeere und Holunder.	0,75 l	19,00

#### Pfalz

2017er	<b>Heinrich Spindler, Forst Philosophie Riesling trocken</b> ein gelbfruchtiger, ausgewogener Riesling im klassischen Stil. Das Weingut Spindler hat seinen Sitz in Forst und baut auch dort seine Weine aus. Forst ist eine der besten Weinlagen Deutschlands.	0,75 l	21,50
2018er	<b>Heinrich Spindler, Forst, Sauvignon Blanc trocken</b>	0,75 l	24,50
2018er	<b>Heinrich Spindler, Forst, 3 Trauben, Cuvée trocken</b> Weißburgunder – Riesling – Sauvignon Blanc	0,75 l	21,50

# WEINKARTE FLASCHENWEINE

---

## WEISSWEINE

### Baden Württemberg

2018er	<b>Gipskeuper Grauburgunder trocken</b> Amalienhof, Heilbronn Aromen von Birne, Stachelbeere und Apfel gesellen sich feine Holztöne die durch das typische Nussbouquet den Wein geschmeidig und vollmundig wirken lassen.	0,75 l	23,50
2018er	<b>Riesling Alte Rebe trocken</b> Amalienhof, Heilbronn feine süßliche Pfirsicharomen umrahmt von exotischen Früchten.	0,75 l	22,00
2018er	<b>Muskateller halbtrocken</b> Amalienhof Heilbronn im Mund begleiten Melone, Mango und Litschi das Bouquet mit einer leichten Note Muskat. Ein Erlebnis!	0,75 l	19,50
2017er	<b>Riesling mit Gewürztraminer feinherb</b> Amalienhof Heilbronn Fruchtig und aromatisch auf der Zunge mit raffinierter Frucht.	0,75 l	24,00
2019er	<b>Blanc de Blanc halbtrocken</b> Amalienhof Heilbronn Mit Aromen von Holunder, Zitrus und Apfel in der Nase.	0,75 l	18,50

## FRANKREICH

### Languedoc

2016er	<b>Anciens Temps, Sauvignon – Chardonnay</b> die Cuvée vereint Spritzigkeit des Sauvignon mit der Geschmeidigkeit des Chardonnay. Als Resultat erhält man Noten von Pfirsich, Karmell und Zitrone.	0,75 l	22,50
2017er	<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	24,50

## ROSEWEINE

### Deutschland

#### Pfalz

2017er	<b>Heinrich Spindler, Forst – Rosé trocken</b> Diese Cuvée ist ein von der Rotweinmaische gewonnener Rosé mit beerigem Duftspiel. Spätburgunder, Merlot, Blaufränkisch	0,75 l	19,50
--------	--	--------	-------

# WEINKARTE FLASCHENWEINE

---

## ROTWEINE

### Deutschland

#### Baden Württemberg

2017er	<b>Pinot Noir trocken</b> Amalienhof Heilbronn Aroma von Beerenfrucht, Gewürze und Brombeere. Im Geschmack mit dichtem Fruchtkörper und fülligem Schmelz.	0,75 l	18,50
2015er	<b>Lemberger Bunter Mergel trocken</b> Amalienhof Heilbronn Dieser Wein zeichnet sich durch einen feinwürzigen Charakter mit einem röstig - rauchigen Unterton aus. Feurige Fruchtnoten nach Cassis und Brombeere kommen hier zur Geltung.	0,75 l	23,50
2017er	<b>Black Blend Dry – Rotweincuvée</b> Amalienhof Heilbronn Eine würzig fruchtige Cuvée, schmeckt nach der großen weiten Welt Frucht aus Lemberger und Spätburgunder	0,75 l	25,50
2012er	<b>Cabernet Sauvignon „1001 Nacht“ trocken</b> Amalienhof Heilbronn Kraftvoll dichter Fruchtkörper und fülliger Schmelz. Mit Vanille-, Röst- und Gewürznoten.	0,75 l	28,50
2012er	<b>Wildmuskat A trocken</b> Amalienhof Heilbronn Kraftvoll und würzig. Satter Fruchtkörper mit feinen Röst- und Würznoten unterlegt mit dezenten Eichenholznoten. Dieser Rotwein wurde prämiert mit dem 2. Platz beim deutschen Rotweinpreis 2018	0,75 l	33,00

### Franken

2016er	<b>Großheubacher Bischofsberg, Spätburgunder trocken</b> Staatlicher Hofkeller Würzburg Ein ausgewogener und feinwürziger Rotwein mit einem zarten Kirscharoma	0,75 l	24,50
--------	--	--------	-------

# WEINKARTE FLASCHENWEINE

---

## Frankreich

### Languedoc

2016er **Anciens Temps, Cabernet Sauvignon / Syrah trocken** 0,75 l 21,50  
Ein vollmundiger Rotwein, kraftvoll aber trotzdem harmonisch weich, mit einer lebendigen, saftigen Frucht und sanfter Holzwürze.

2016er **Anciens Temps, Grande Reserve Merlot Cabernet trocken** 0,75 l 24,50  
Die Merlot- und Cabernet- Rebstöcke stehen im hügeligen Languedoc, wo sie in der Wärme des Südens ihre vollen Aromen ausbilden. Die Grande Reserve gibt sich konzentriert und würzig: Schwarze Beeren, Pflaumen und grüne Paprika verbinden sich mit Garrigue, Vanille und Toffee.

## Italien

### Apulien

2017er **I Muri Puglia Primitivo trocken** 0,75 l 21,50  
In der Nase ein intensives Aroma von Beerenfrüchten und mediterranen Gewürzen.

## Veneto

2018er **Appassimento Rosso Veneto trocken** 0,75 l 24,50  
Superweicher Rotwein aus getrockneten Trauben. Für sechs Monate Im Eichenfass gelagert. In der Farbe rubinrot, mit Aromen reifer Kirschen Und Pflaumen sowie einer feinwürzigen Note von schwarzem Pfeffer. Am Gaumen frisch und fruchtig mit sehr weicher Frucht.

## Spanien

### Kastilien – La Mancha

2013er **Marqués de Grinon – Leseget Tinto 2013** 0,75 l 27,00  
Im Glas zeigt er ein tiefes Purpurrot mit leuchtenden, kirschroten Reflexen. 100 % von Hand gelesene, vollreife Trauben. Fruchtiges Aroma nach schwarzen Kirschen und Waldbeeren. Schaffen Sie nach der zweiten Flasche Leseget den Augentest? Probieren Sie es aus!

## Argentinien

### San Juan

2015er **DADA NO.1, Finca las Moras** 0,75 l 19,50  
-Empfehlung des Hauses-  
Im Duft zeigt sich eine wunderbare saftige Frucht unterlegt mit gebrannten Mandeln, feinen Röst- und Vanille Noten. Im Mund ein weicher und fülliger Auftakt mit würzigem Biss, Noten von der Vollmilchschokolade und eingelegten Süßkirschen.

# Unsere regionalen Erzeuger und Lieferanten

---

**BIO – Berghof Schöllkrippen** Kennzeichnung: \*

## **Rindfleisch, Ziegenfleisch und Ziegenkäse**

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

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

**BIO – Gutshof Marienborn Büdingen** Kennzeichnung: \*\*

## **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)

**Forellenzucht Hochspessart Erlenfurt** Kennzeichnung: \*\*\*\*

## **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 Kaffeesorten in Spitzenqualität**

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

2 KONSERVIERUNGSSTOFFE(EN)

3 ANTIOXIDATIONSMITTEL(N)

4 SCHWEFELOXID(E)

5 KOFFEIN- ODER TEEINHALTIG

6 CHININHALTIG

7 SÜSSUNGSMITTEL

8 ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE (ASPARTAM)

9 TAURIN

10 Enthält Sulfite