

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 nur unser Sonntags-Buffer an! +++

Wir bieten an:

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

Für nähere Informationen sprechen Sie unseren Service an!

Französisch	3,90
Croissant mit Butter und Konfitüre	
Französisch pikant	4,90
Croissant mit Schinken ^{1,3} und Käse gratiniert	
2 freilaufende Rühr- oder Spiegeleier	5,50
mit gebratenem Speck, ^{1,3} Butter und Baguette	
Pancakes	5,90
goldbraun gebacken, mit Obstsalat und Honig	
Klassisch	7,90
Emmentaler, Mailänder Salami, gekochtes Freiland- Ei, Konfitüre, Honig, Butter und zwei Brötchen ^{1,3}	
Vital	6,90
Vollkornbrötchen, Kräuter-Frischkäse, frischem Obstsalat und Bircher Müsli mit Joghurt	
Weißwurst - Frühstück	7,60
Paar fränkische Weißwürste mit Laugenbrezel und süßem Senf ¹⁰	
Power - Frühstück	8,60
geröstetes Graubrot, Avocado- & Tomatenwürfel, zwei „freilaufende“ Spiegeleier und Speckstreifen ^{1,3}	
American	18,90
kleines Berghof – Rumpsteak vom Grill, mit Freiland- Spiegelei, Speck, knusprigen Kartoffelwürfeln und Baguette ^{1,3}	
Die Lebenswertplatte - Das Frühstück für Zwei	18,90
3 freilaufende Rühreier, Lachs, geräucherter Landschinken ¹ , 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 ^{3,1}	4,90
2 Rostbratwürstchen	1,80
Portion gebratener Speck ^{1,3}	2,60
2 Scheiben gekochter Schinken ^{1,3}	2,50
Portion Landrauchschinken ¹	2,80
2 Scheiben Putenschinken ^{1,3,9}	2,20
2 Scheiben Käse	2,00
Portion Mailänder Salami ^{1,3}	2,80
Kräuterfrischkäse	1,30
Butter, Honig oder Konfitüre je	1,30
Milka Haselnuss-Creme (ohne Palm-Öl)	1,30
Obstsalat	3,90
Joghurt Natur, -Vanille ⁴ , -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

Unser Gartensalat	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. ¹	15,90
Avocado – Kichererbsen – Salat	13,90
mit Schwarzkümmel, Knoblauch, Rucola, gerösteten Brotchips und Grana Padano D.O.P. ¹	
+ mit Bio-Berghof Rinderstreifen *	18,90
+ mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	17,90

VORSPEISEN

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

HAUPTGÄNGE

11:30 – 21:30

Hausgemachte Käsespätzle mit würzigem Bergkäse und Zwiebelschmelze	9,50
Hausgemachte Bronze- Spaghetti + würzigem Rinder- Haschee vom Berghof Bio Rind dazu reichen wir Grana Padano D.O.P. ¹	13,80
+ mit veganer Gemüsebolognese dazu reichen wir Grana Padano D.O.P. ¹ (nicht vegan!)	12,50
Red Girasoli - Vegan orientalisch gefüllte Nudeltaschen mit Tomatenwürfeln und Babyspinat, dazu reichen wir Grana Padano D.O.P. ¹ (nicht vegan!)	15,90
Gesottenes Berghof Bio Rind in Meerrettichsauce, Butterkartoffeln & Wildpreiselbeeren	15,90
Irische Ochsenbacken in eigener Sauce geschmort, mit Trüffelschaum, grünem Spargel & fränkischen Mehlboddzn	17,90
Gebratene Leber Berghof Bio Rind mit Apfel und Zwiebeln, Majoran – Sauce, dazu Kartoffelstampf	16,50
Schweineschnitzel „Wiener Art“ vom Schwäbisch – Hällischen Bio Landschwein, mit Zitrone und Pommes Frites	14,90
Wiener Kalbschnitzel vom Kalbsrücken geschnitten, mit Zitrone, Preiselbeeren und Bratkartoffeln	19,90
Rindersaftgulasch vom <i>Berghof Bio Rind</i> mit frischen Champignons und hausgemachten Spätzle	15,80
Filet von der Hafenlohrtal – Lachsforelle in Meersalzbutter & frischem Thymian gegart, dazu kleine Kartoffeln	19,90
Bunter Beilagensalat oder Portion Marktgemüse <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, zwei Dips und Kartoffelecken^{1,3}

Vegi – Burger 10,90

100 % Gemüse mit Käse, Tomate, Gurke, zwei Dips und Kartoffelecken^{1,3,10}

FLAMMKUCHEN & CO

Klassisch mit Speck und Zwiebeln^{1,3} 8,90

Mediterran mit Tomatenwürfeln, Rucola & Grana Padano D.O.P.¹ 8,90

Vegan mit Hummus, buntem Gemüse, Champignons, Zwiebeln & 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.¹ 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 ³	
- 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 Palm-Öl) oder Zimt und Zucker 4,20
+ mit frischen Erdbeeren, Vanilleeis und Sahne 5,80

Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Schlagrahm 5,80

Lauwarmer Schokoladenkuchen

mit frischen Erdbeeren, 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**

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.¹ (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 ^(1,3) 8,60

Flammkuchen Mediterran

mit Tomatenwürfeln, Rucola und Grana Padano D.O.P.¹ 8,60

Flammkuchen Vegan

mit Hummus, Buntem Gemüse, Champignons, Zwiebeln & Oliven 10,80

Spessartbrett **

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

UNSERE FRÜH- WINTER – SPECIALS

Heißes an kalten Tagen

Große Tasse heiße Schokolade mit 2cl braunem Rum	5,80
Heißer Grog Schwarzer Tee mit 2cl braunem Rum und Orangenscheibe	5,30
Winzer – Glühwein Weiss, Weinkontor Edenkoben, Pfalz überzeugt durch dezent weihnachtliche Aromen von Orange und Zimt	3,00
Winzer – Glühwein Rot, Weinkontor Edenkoben, Pfalz mit feinen Aromen von Zimt und Kirsche	3,00
Heißer Possmann Apfelwein mit Nelke und Zimt	3,00

ALKOHLFREIE GETRÄNKE

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

SOFTGETRÄNKE

0,2 l**0,4 l**

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

STENGER´S – SÄFTE

0,2 l**0,4 l**

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

HEISSE GETRÄNKE

KAFFEE UND KAKAO SPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee⁹	2,40
Große Tasse Kaffee⁹	3,60
Cappuccino^{9,f}	2,70
Große Tasse Cappuccino^{9,f}	3,50
Espresso⁹	2,00
Espresso Macchiato	2,30
Doppelter Espresso⁹	3,20
Milchkaffee^{9,f}	3,50
Latte Macchiato^{9,f}	3,50
mit Aroma: Vanille ¹¹ , Nuss ¹¹ , Cocos ¹¹ , Caramel ¹¹	3,70
mit Baileys ^{f,1,5} oder Amaretto	4,50

Chococcino^{f,9}	2,20
heiße Schokolade mit Espresso	
Große Tasse heiße Schokolade^f	3,20
mit Milch	
Große Tasse heiße Schokolade^f	3,80
mit Milch und Schlagsahne	

TEE SPEZIALITÄTEN von Ronnefeldt

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

Darjeeling Classic⁹	3,30
English Breakfast Classic⁹	3,30
Green Tee Classic⁹	3,30
Rooibos Orange⁹	3,30
Sweet Berries⁹	3,30
Ayuverda Energie⁹	3,30
Pfefferminz⁹	2,60
Kamille⁹	2,60

BIERE

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

Apfelwein pur, süß oder sauer

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

APERITIV

Lebenswert SPRIZZ^{1,10} Prosecco Frizzante, Aperol, Orange und Eiswürfel	0,2 l	6,00
Lebenswert HUGO^k Prosecco Frizzante, Holunderblütensirup, frische Minze, Limette und Eiswürfel	0,2 l	6,00
Lebenswert BLACK HUGO^k Prosecco Frizzante, schwarzer Holunderblütensirup, frische Minze, Limette und Eiswürfel	0,2 l	6,00
Lillet Wild Berry^k Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Beeren und Eiswürfel	0,2 l	6,00
Prosecco – Peche^{1,k} Prosecco Frizzante, aromatisiert mit Weinberg-Pfirsich-Likör	0,1 l	4,00
Lebenswert Sacré Sauvage^k Champagner, Red Orange Likör, Contreau, Orangensaft, Eiswürfel, Orange und frische Minze	0,2 l	11,00
Campari Soda¹	0,2 l	6,50
Campari Orange¹	0,2 l	6,50

LONGDRINKS

Russian Sprizz^{1,k} Russian Wild Berry, Aperol, Ice	0,3 l	7,00
Vodka Lemon^{3,10,k} Wodka, Bitterlemon, Ice	0,3 l	7,00
Whiskey Cola^k Jack Daniels, Cola, Ice	0,3 l	7,50
Cuba Libre^{1,2,4,k} Limette, Rum, Cola, Ice	0,3 l	7,00

Gin

Bombay Sapphire London^k

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

2cl 3,50
4cl 6,00

Tanqueray London^k

Dieser Gin weist eine trockene Note auf und zeichnet sich durch eine hohe Reinheit aus.

2cl 3,50
4cl 6,00

Hendrick's Schottland^k

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

2cl 4,50
4cl 8,00

Monkeys 47 Schwarzwald^k

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

2cl 4,50
4cl 8,00

Hagmoar Gin Austria^k

Von Herzogs Gin Brennerei, Saalfelden. Eine vielfach prämierte Destille. Das reine Quellwasser, Gewürze und Kräuter aus den Bergen, garantieren die vollmundigen und harmonischen Aromen.

2cl 4,00
4cl 7,00

Spessart Dry Gin Partenstein^k

Der Gin mit dem Wildschwein Logo überzeugt mit seiner feinen, herben Wacholder- und zugleich süßen Zitrus Note.

2cl 4,00
4cl 7,00

The Illusionist München^k

Lavendel und Rosmarin prägen diesen Gin. Bei Zugabe von Tonic verändert er wie von Geisterhand seine Farbe. Testen Sie es!

2cl 4,50
4cl 8,00

COCKTAILS

Caipirinha^{1,11,k} Limette, Rohrzucker, Rum, Crushed Ice 8,00

Mojito^{1,11,k} Limette, Rohrzucker, Rum, Minze, Soda, Crushed Ice 8,00

Pinacolada^{f,k} Ananassaft, Batida de Coco, Kokossirup, Rum, Sahne, Ice 8,00

Coconut Kiss^{f,k} Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Ice (alkoholfrei) 6,00

Ipanema^{11,k} Limette, Rohrzucker, Ginger Ale, Ice (alkoholfrei) 6,00

Digestif

Schnäpse / Liköre

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

Edelbrände

Edelbrennerei Schlett, Stockstadt a.M.

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

Lantenhammer, Edelbrände, Hausham /Schliersee

Mirabelle- Unfiltriert	2cl	4,80
Schlehe	2cl	4,80
Wildhimbeer-Unfiltriert	2cl	4,80
Williams-Birne Unfiltriert	2cl	4,80

COGNAC, BRANDY, WHISKEY

Cardenal Mendoza⁴ Brandy de Jerez	4cl	6,00
Jack Daniel's⁴ Tennessee Whiskey	4cl	4,50
The Glenlivet⁴ Single Malt, 12 years	4cl	4,80
The Glenlivet⁴ Nadurra First Fill (Fassstärke, 59,1%)	4cl	9,50
Remy Martin V.S.O.P.⁴	4cl	6,00

LEBENSWERTE WEINSCHÄTZE

ROTWEINE

Italien

Veneto

2017er

Amarone, trocken

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.

0,75 l 67,50

Italien

Cádiz

2014er

Taberner, trocken

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.

0,75 l 55,00

Italien

Veneto

2011er

Amarone Della Valpolicella Classico Il Bosco, trocken

Weingut Cesari

Er ist mit rubinroter Farbe und violetten Reflexen gekennzeichnet. Die Nase beginnt mit einem charakteristischen Satz von Kirsche, Gewürzen, Kakao und Bittermandeln. Am Gaumen warm, samtig, angenehm voll und elegant.

0,75 l 78,50

Italien

Piemont

2015er

Barbera d'Alba DOC „BRICCO LAGOTTO“, trocken

Weingut Cantina del Nebbiolo Vezza d'Alba Cuneo

Schwarzbeerig mit delikaten Gewürzen und warmen Röstnoten und Kakao. Eine üppige Vanillenote im Finale.

0,75 l 22,50

Spanien

La Rioja Alta

2015er

Roda Reserva, trocken

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.

0,75 l 76,00

WEISSWEINE

Italien

Piemont

2019er

Arneis DOCG „BRICCO LAGOTTO“, trocken

Weingut Cantina del Nebbiolo Vezza d'Alba Cuneo, Italien

Fruchtige Düfte in der Nase: Pfirsich, Banane, ergänzt mit Noten von Bergamotte und Zitrusfrüchten.

0,75 l 22,50

Österreich

Kamptal

2018er

Grauburgunder Reserve, trocken

Weingut Allram

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.

0,75 l 56,50

OFFENE WEISSWEINE

Lebenswert Hauswein Weiss, trocken	0,1l 2,20	0,2l 4,00
Silvaner, Hörstein, Franken Qualitätswein, trocken Staatlicher Hofkeller, Würzburg	0,1l 2,40	0,2l 4,50
Bacchus 2018, Gutswein, Qualitätswein, feinherb Staatlicher Hofkeller, Würzburg	0,1l 2,80	0,2l 5,50
3 Trauben, Cuvée – trocken Heinrich Spindler, Forst Spätburgunder, Merlot, Blaufränkisch	0,1l 3,20	0,2l 6,30
Riesling mit Gewürztraminer, 2018 trocken Amalienhof, Heilbronn Rassiger Riesling mit raffinierter Frucht.	0,1l 2,40	0,2l 4,30
Gipskeuper Grauburgunder, 2018, trocken 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
Muskateller, 2018, halbtrocken Amalienhof, Heilbronn Im Mund begleiten Melone, Mango und Litschi das Bouquet mit einer leichten Note Muskat.	0,1l 3,20	0,2l 5,90
Blanc de Blanc, 2019, halbtrocken Amalienhof, Heilbronn Mit Aromen von Holunder, Zitrus und Apfel in der Nase.	0,1l 2,60	0,2l 5,10
Arneis DOCG „BRICCO LAGOTTO“, 2019, trocken Cantina del Nebbiolo Veza d'Alba Cuneo, Italien Fruchtige Düfte in der Nase: Pfirsich, Banane, ergänzt mit Noten von Bergamotte und Zitrusfrüchten		0,2l 6,90

OFFENE ROSÉWEINE

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

OFFENE ROTWEINE

Lebenswert Hauswein Rot, trocken	0,1l 2,40	0,2l 4,50
I Muri Puglia, Primitivo, Italien 2017 trocken In der Nase ein intensives Aroma von Beerenfrüchten und mediterranen Gewürzen. Samtig im Abgang.	0,1l 3,80	0,2l 6,50
Black Blend Dry – Rotweincuvée, 2017 trocken 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
Pinot Noir, 2017 trocken Amalienhof, Heilbronn Aromen von Beerenfrucht, Gewürzen und Brombeere. Im Geschmack mit dichtem Fruchtkörper und fülligem Schmelz.	0,1l 3,20	0,2l 5,50
Barbera d'Alba DOC „BRICCO LAGOTTO“ 2018, trocken Cantina del Nebbilo Veza d'Alba Cuneo Schwarzbeerig, delikate Gewürze, warme Röstnoten & Kakao		0,2l 6,90

ES PERLT UND PRICKELT

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

WEINKARTE FLASCHENWEINE

WEISSWEINE

Deutschland

Franken

2016er	Würzburger Stein, Silvaner trocken VDP. Erste Lage 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	Hörsteiner Abtsberg, Riesling Kabinett VDP. Erste Lage 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	Würzburger Stein, Chardonnay trocken VDP. Erste Lage Staatlicher Hofkeller Würzburg ein wunderbar cremiger und geschmeidiger Chardonnay. Ein echter Spaß Wein aus der besten Lage Würzburgs.	0,75 l	28,50
2018er	Scheurebe, Gutswein VDP, trocken 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	Heinrich Spindler, Forst Philosophie Riesling trocken 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	Heinrich Spindler, Forst, Sauvignon Blanc trocken	0,75 l	24,50
2018er	Heinrich Spindler, Forst, 3 Trauben, Cuvée trocken Weißburgunder – Riesling – Sauvignon Blanc	0,75 l	21,50

WEISSWEINE

Italien

2019er	Arneis DOCG „BRICCO LAGOTTO“, 2019, trocken Cantina del Nebbiolo Vezza d'Alba Cuneo, Italien Fruchtige Düfte in der Nase: Pfirsich, Banane, ergänzt mit Noten von Bergamotte und Zitrusfrüchten.	0,75 l	22,50
--------	---	--------	-------

WEINKARTE FLASCHENWEINE

WEISSWEINE

Baden Württemberg

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

FRANKREICH

Languedoc

2016er	Anciens Temps, Sauvignon – Chardonnay 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	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	24,50

ROSEWEINE

Deutschland

Pfalz

2017er	Heinrich Spindler, Forst – Rosé trocken 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	Pinot Noir trocken Amalienhof Heilbronn Aroma von Beerenfrucht, Gewürze und Brombeere. Im Geschmack mit dichtem Fruchtkörper und fülligem Schmelz.	0,75 l	18,50
2015er	Lemberger Bunter Mergel trocken 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	Black Blend Dry – Rotweincuvée Amalienhof Heilbronn Eine würzig fruchtige Cuvée, schmeckt nach der großen weiten Welt Frucht aus Lemberger und Spätburgunder	0,75 l	25,50
2012er	Cabernet Sauvignon „1001 Nacht“ trocken Amalienhof Heilbronn Kraftvoll dichter Fruchtkörper und fülliger Schmelz. Mit Vanille-, Röst- und Gewürznoten.	0,75 l	28,50
2012er	Wildmuskat A trocken 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	Großheubacher Bischofsberg, Spätburgunder trocken 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

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

Forellenzucht Hochspessart Erlenfurt Kennzeichnung: ****

Forellen, Saiblinge & mehr

www.spessartforelle.de

Bäckerei Grossmann Kleinostheim

Ausgewähltes Brot, Brötchen, Hamburgerbrötchen und Kuchen

www.backcafe-ab.de

Kaffeerösterei Dinzler Rosenheim

Ausgewählte Kaffeesorten in Spitzenqualität

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 KONSERVIERUNGSMITTEL(EN)

3 ANTIOXIDATIONSMITTEL(N)

4 SCHWEFELDIOXID(E)

5 KOFFEIN- ODER TEEINHALTIG

6 CHININHALTIG

7 SÜSSUNGSMITTEL

8 ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE (ASPARTAM)

9 TAURIN

10 Enthält Sulfite