

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 das fränkische 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 Hafenlohtal.

Unsere Eier sind „freilaufend“

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 SPRIZZ^{1,10} Prosecco Frizzante, Aperol, Orange und Eiswürfel	0,2 l	6,90
Lebenswert HUGO^k Prosecco Frizzante, Holunderblütensirup, frische Minze, Limette und Eiswürfel	0,2 l	6,90
Lebenswert BLACK HUGO^k Prosecco Frizzante, schwarzer Holunderbeerensirup, frische Minze, Limette und Eiswürfel	0,2 l	6,90
Lillet Wild Berry^k Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Beeren und Eiswürfel	0,2 l	6,90
Birnen-Cidré vom Fass aus Luxembourg Ramborn & Co.	0,2 l	3,90
Prickelnder Pfirsich Prosecco Prestige DOC Treviso, aromatisiert mit Weinberg-Pfirsich-Likör von der Edelbrennerei Schlett aus Stockstadt a.M.	0,1 l	4,50
Kir Royal^k Champagner, Crème de Cassis, Eis	0,1 l	8,00
Lebenswert Royal^k Champagner, Red Orange Likör, Contreau, Orangensaft, Eis, Orange und frische Minze	0,2 l	9,50

SCHAUMWEINE

Mionetto Prosecco Prestige DOC Treviso Piccolo	0,2 l	7,50
Mionetto Prosecco Prestige DOC Treviso	0,1 l	4,00
	0,75 l	24,00
Fürst von Metternich, Sekt Piccolo rosé oder weiß	0,2 l	7,50
Fürst von Metternich, Rosé Sekt	0,75 l	24,00
Crémant de Loire, Gratien & Meyer, Brut, Weiß oder Rose Dieser Crémant überzeugt mit seiner blumig fruchtigen Note.	0,75 l	36,50
Champagner – Alfred Gratien, Brut	0,1 l	9,00
Dieser Champagner besticht durch eine leuchtende zitronengelbe Farbe und intensive, langanhaltende Perlage. Duft nach Honigmelone, Mango und Papaya.	0,375 l	29,90
	0,75 l	62,90

FRÜHSTÜCK À LA CARTE

(bis 11:30)

Sonntags bieten wir nur das Frühstücksbuffet an

Französisch	4,20
Croissant, Butter und hausgemachte Konfitüre	
Französisch pikant	5,20
Croissant mit Schinken ^{1,3} und Käse gratiniert	
Zwei „freilaufende“ Rühr- oder Spiegeleier	6,50
vom Bio-Bauernhof Frey mit gebratenem Speck, ^{1,3} Butter und Baguette	
Drei Pancakes	7,80
goldbraun gebacken, Obstsalat und Honig	
Klassisch	10,50
Emmentaler-Käse, Mailänder Salami, gekochtes Ei vom Bio-Bauernhof Frey, hausgemachte Konfitüre, Honig, Butter und zwei Brötchen ^{1,3}	
Vital	9,50
Vollkornbrötchen, Kräuter-Frischkäse, frischer Obstsalat und Bircher Müsli mit Joghurt	
Hauseigene Weißwürste	8,60
Paar Weißwürste mit Laugenbrezel und süßem Senf ¹⁰	
Power – Frühstück	11,50
geröstetes Graubrot, Avocado- und Tomatenwürfel, zwei Spiegeleier vom Bio-Bauernhof Frey und Speckstreifen ^{1,3}	
Amerikanisch	19,90
kleines Berghof – Rumpsteak vom Grill, Freiland- Spiegelei, Speck, knusprige Kartoffelwürfel und Baguette ^{1,3}	
Lebenswertbrett – Das Frühstück ab Zwei	
Drei „freilaufende“ Rühreier vom Bio-Berghof Frey, Lachs, reichhaltige Wurst- und Käseauswahl, hausgemachte Konfitüre, Honig, Butter, Obstsalat, dazu gemischter Brotkorb und Croissants	
<i>pro Person</i>	15,90

Unsere Frühstücks-Buffets

Dienstag-Freitag Frühstücksbuffet	bis 12:00	9,90
Samstags-Frühstücksbuffet	bis 12:00	11,90
Sonntags-Frühstücksbuffet	bis 12:00	15,90

*An Feiertagen gelten abweichende Preise

FEINE SALATE UND VORSPEISEN

11:30 – 14:30

17:30 – 21:00

SALATE

Bunter Marktsalat	13,90
Bunter Marktsalat mit Bio-Berghof Rinderstreifen * und Grana Padano D.O.P.	18,90
Bunter Marktsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Grana Padano D.O.P. ¹	17,90
Bunter Marktsalat mit gebratenem Bärlauch- Ziegenkäse von der Bio-Käse-Manufaktur „Berghof Schöllkrippen“ *	17,90
Feiner Avocado – Kichererbsen – Salat mit Schwarzkümmel-Öl, Knoblauch, Rucola, Croutons und Grana Padano D.O.P. ¹	15,90
Feiner Avocado – Kichererbsen – Lachs – Salat mit Schwarzkümmel-Öl, Knoblauch, Rucola, Croutons, geräuchertem Fjordlachs und Grana Padano D.O.P. ¹	18,90

VORSPEISEN

Aioli hausgemachte Knoblauchcreme mit Baguette	3,90
Bruschetta hausgebackenes Brot mit frischen Tomatenwürfeln, Knoblauch, Basilikum und Grana Padano D.O.P. ¹ (kalt)	6,90
Mild geräucherter Fjordlachs auf knusprigen Kräuterrösti, mit Creme fraiche	11,90

HAUPTGERICHTE

11:30 – 14:30

17:30 – 21:00

Empfehlung des Chefs

Filet von der Hafenlohrtal – Lachsforelle aus der Fischerei Grimm*** 22,90

in Meersalzbutter und frischem Thymian gegart,
dazu kleine Kartoffeln

Unsere Weinempfehlung hierzu:

Würzburger Stein Grauer Burgunder VDP. Erste Lage, trocken	0,2l	7,80
Staatlicher Hofkeller Würzburg	0,75l	26,00

Red Girasoli (vegan) 15,90

orientalisch gefüllte Nudeltaschen

mit Tomatenwürfeln und Babyspinat, auf Wunsch reichen wir Grana Padano D.O.P

Hausgemachte Käsespätzle 13,90

mit würzigem Bergkäse vom Bio Bauern und Zwiebelschmelze,
dazu kleine Schale Salat

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 16,90

Schwäbisch – Hällisches Bio-Landschwein vom Bio-Gutshof Marienborn,
mit Zitrone und Pommes Frites

Wiener Kalbsschnitzel 22,90

vom Kalbsrücken geschnitten, mit Zitrone und Preiselbeeren
dazu reichen wir Bratkartoffeln

HAUPTGERICHTE

11:30 – 14:30

17:30 – 21:00

Empfehlung des Küchenchefs

Irische Ochsenbacken 19,90

in eigener Sauce geschmort, mit Trüffelschaum,
grünem Spargel und fränkischen Mehlboodzn

Unser Weinempfehlung hierzu:

Cabernet Sauvignon „1001 Nacht“, trocken 0,2l 7,80

Amalienhof Heilbronn 0,75l 26,00

Rindersaftgulasch vom Berghof Bio Rind 17,90

mit frischen Champignons und hausgemachten Spätzle

Ziegenkäse- Feta 17,90

milder Käse mit Bärlauch verfeinert aus der Bio- Käsemanufaktur „Berghof Schöllkrippen“
gebraten, mit buntem Gemüse- Potpourri und Baguette

Bunter Beilagensalat oder Portion Marktgemüse 4,00

BURGER VOM FEINSTEN

„Lebenswert“ – Burger (medium) 18,90

180g saftiges Rindfleisch vom Bio-Berghof mit gebratenem Bacon, Käse,
kleiner Schale hausgemachtem Coleslaw, Dip und Süßkartoffel-Pommes

Vegan – Burger 18,90

100 % veganer Patty mit veganem Käse, Tomate, Gurke,
kleiner Schale grünem Salat, Dip und Süßkartoffel-Pommes

LEBENSWERTE STEAK – SPEZIALITÄTEN

11:30 – 14:30

17:30 – 21:00

Feine Cuts vom Ibérico Schwein

Ibérico Kotelette „Premium Pata negra“

250 g 20,90 / 350 g 26,90

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 20,90 / 300 g 27,90

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 Choice“

300 g 29,90

Favorit aller Steakliebhaber – dank Fettauge besonders saftig & aromatisch.

Rumpsteak Dry aged – Bio – Berghof Schöllkrippen *

300 g 24,90 / 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 49,90

Das zarteste und beliebteste vom Rind.

Wir bitten bei größeren Gruppen um Vorbestellung!

- Alle Gerichte ohne Beilagen -

Unsere Steaks und Filets beziehen wir vom Bio-Berghof in Schöllkrippen. Aufgrund der großen Nachfrage müssen wir stellenweise auch aus anderen Höfen zukaufen. Nach ausgiebigen und schmackhaften Tests sind wir der Meinung nur das Beste für Sie 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 2,50
- Pfefferrahmsauce ³	
- Kräuterbutter	
- Trüffelpommes	5,50
- Rosmarinkartöffelchen mit Meersalz	je 4,00
- Süßkartoffel - Pommes	
- Pommes Frites	
- buntes Grillgemüse	je 4,00
- gemischter Beilagen - Salat	
- frisch gebratene Pilze	

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE (bis 11 Jahre)

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	7,50
Paniertes Hähnchenschnitzel mit Gemüse und Kartoffeln	7,50

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

(Ausgenommen sind das Fischfilet und Hähnchenschnitzel)

WAS SÜSSES ZUM SCHLUSS

9:00 bis 21:30

Crepe

+ Milka Haselnusscreme (ohne Palm-Öl) oder Zimt-Zucker
und Raffi's Vanilleeis 5,50

+ mit frischen Erdbeeren, Raffi's Vanilleeis und Sahne 6,90

Apfelstrudel

mit Raffi's Vanilleeis und Sahne 6,90

Lauwarmer Schokoladenkuchen

mit frischen Erdbeeren, Raffi's Vanilleeis und Sahne 6,90

Unser Dessertwein

Beerenauslese Gelber Muskateller, Weingut Allram Kamptal 0,1l 9,50

Helles Goldgelb, Silberreflexe. Nuancen von Holunderblüten, weiße Tropenfrucht,
feiner Hauch von Muskatnuss, zarter Honigtouch. Noten von Ananas und etwas Litschi im Nachhall 0,375l 32,50

Lust auf Eis? Sprechen Sie uns gerne an!

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**

KLEINE KARTE

14:30 – 17:30

21:00 – 21:30

Aioli	3,90
Hausgemachte Knoblauchcreme mit Baguette	
Käsewürfel	5,80
aus würzigem Bergkäse vom Bio-Bauern mit Weintrauben	
Bruschetta	6,90
hausgebackenes Brot mit frischen Tomatenwürfeln, Knoblauch, Basilikum und Grana Padano D.O.P. ¹ (kalt)	
Mild geräucherter Fjordlachs	11,90
auf knusprigen Kräuterrösti, mit Creme fraiche	
Bunter Marktsalat	13,90
bunte Blattsalate mit allerlei knackigem Marktgemüse	
Flammkuchen Klassisch	11,90
mit Speck und Zwiebeln ^{1,3} , dazu kleine Schale Salat	
Flammkuchen Mediterran	11,90
mit Tomatenwürfeln, Rucola und Grana Padano D.O.P. ¹ dazu kleine Schale Salat	
Flammkuchen Vegan	12,90
mit Hummus, buntem Gemüse, Champignons, Zwiebeln und Oliven, dazu kleine Schale Salat	
Spessartbrett	12,90
mit Hausmacher Wurst von Gutshof Bio Schweinen **, Essiggurke, Butter und Spessartbrot	

EIS- & DESSERTKARTE

Crepe

+ Milka Haselnusscreme (ohne Palm-Öl) oder Zimt-Zucker 5,50

und Raffi's Vanilleeis

+ mit frischen Erdbeeren, Raffi's Vanilleeis und Sahne 6,90

Apfelstrudel

mit Raffi's Vanilleeis und Sahne 6,90

Lauwarmer Schokoladenkuchen

mit frischen Erdbeeren, Raffi's Vanilleeis und Sahne 6,90

Eiskaffee

mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne 4,90

Eisschokolade

mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne 4,90

Karibik-Becher (enthält Alkohol)

Raffi's Raffaello-Eis mit frischer Ananas & Erdbeeren 8,00

Batida de Coco und Sahne

Erdbeer-Becher

Raffi's Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne 7,80

Sorbet-Becher (vegan)

Raffi's Sorbet in den Sorten Himbeere, Zartbitter Schokolade, Pistazien-Pesto
dazu frische Obststücke 7,80

Bananensplit-Becher

Raffi's Vanilleeis mit frischer Banane, Schokoladensauce und Sahne 7,50

Caramell-Becher

Raffi's Caramell fleur de Sel-Eis mit karamellisierten Nüssen und Sahne 7,50

Gemischter Eisbecher

je Kugel 1,60

Portion Sahne

0,80

Weitere Sorten sind Erdbeere, Schokolade, Bauernschmand-Holunder, Kaffee-Macchiato, Cookie

Information zu den Allergenen: Alle Eisbecher enthalten Laktose! Kann Spuren von Nüssen und Ei enthalten!

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser von Selters	0,25 l	2,90
classic, naturell, medium	0,5 l	4,20
	0,75 l	6,00
Coca Cola ^{1,2,4}	0,4 l	4,00
Fanta ^{1,3,4}	0,4 l	4,00
Sprite ¹	0,4 l	4,00
Spezi ^{1,2,3,4}	0,4 l	4,00



Simply Cola ^{2,8}	0,25 l	3,50
Bitter Lemon ⁸	0,25 l	3,50
Purple Berry ⁸	0,25 l	3,50
Tonic Water ^{6,8}	0,25 l	3,50
Black Orange ⁸	0,25 l	3,50

Red Bull

Redbull Energy Drink ^{2,4,8} / Sugarfree ^{2,4,7,8} / Red Edition (Wassermelone)	0,25 l	3,50
--	--------	------

STENGER'S – SÄFTE

Apfel Bio naturtrüb, Johannisbeere, Orange, Ananas Maracuja, Mango, Rhababer	0,2 l	3,10
Alle Säfte auch als Saftschorle	0,4 l	4,10
Orangensaft frisch gepresst	0,2 l	4,00

HAUSGEMACHTE SCHORLEN & LIMONADEN & EISTEE

Himbeer-Granatapfel-Limonade	0,33 l	4,90
Himbeersaft, Granatapfelsaft, Wasser, Beeren, Minze und Eiswürfel		
Mango-Rosmarin-Limonade	0,33 l	4,90
Mangosaft, Limettensaft, Wasser, Mangostücke, Rosmarin und Eiswürfel		
Holunderschorle	0,33 l	4,50
mit Holundersirup, Zitrone, Minze und Eiswürfel		
Limettenschorle	0,33 l	4,50
mit Limettensaft, Minze und Eiswürfel		
Pfirsich-Eistee	0,33 l	4,50
Ronnefeldt English Breakfast Tee, Pfirsichsirup, Pfirsich und Eiswürfel		

KAFFEESPEZIALITÄTEN von der Kaffeerösterei Dinzler aus Rosenheim

Kaffee Crema⁹	3,30
Großer Kaffee Crema⁹	4,20
Cappuccino^{9,f}	3,60
Großer Cappuccino^{9,f}	4,90
Espresso⁹	2,40
Espresso Macchiato	2,60
Doppelter Espresso⁹	3,90
Milchkaffee^{9,f}	4,00
Latte Macchiato^{9,f}	3,90
mit Aroma: Vanille ¹¹ , Nuss ¹¹ , Cocos ¹¹ , Caramel ¹¹	4,10
mit Baileys ^{f,1,5} oder Amaretto	5,30

Auf Wunsch bieten wir auch Sojamilch an

SCHOKOSPEZIALITÄTEN von der Kaffeerösterei Dinzler aus Rosenheim

Chococcino^{f,9}	2,90
heiße Schokolade mit Espresso	
Heiße Schokolade^f	3,90
mit Milch	
Heiße Schokolade^f	4,50
mit Milch und Sahne	

LEBENSWERT SPEZIALITÄTEN

Minz-Tee mit frischer Pfefferminze und Honig	3,90
Ingwer-Tee mit frischem Ingwer und Honig	3,90

TEE SPEZIALITÄTEN von Ronnefeldt

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

Darjeeling Classic⁹	3,50
English Breakfast Classic⁹	3,50
Green Tee Classic⁹	3,50
Rooibos Orange⁹	3,50
Sweet Berries⁹	3,50
Ayuverda Energie⁹	3,50

BIERE

Radeberger Pilsner^a vom Fass	0,4 l	4,20
Allgäuer Büble Edelbräu^a vom Fass	0,3 l 0,5 l	3,50 4,50
Allgäuer Büble Hefe hell^a vom Fass	0,5 l	4,50
Allgäuer Büble Urbayerisch dunkel^a vom Fass	0,5 l	4,50
Schöffelhofer Grapefruit^{1,3a} Flaschenbier	0,33 l	3,50
Radeberger Pilsner alkoholfrei^a alkoholfrei	0,33 l	3,50
Allgäuer Büble Hefe hell^a alkoholfrei	0,5 l	4,30

Apfelwein pur, süß oder sauer

Frau Rauscher Possmann - Apfelwein	0,25 l	3,00
	0,5 l	4,00
	1 l Bembel	7,00

LONGDRINKS

Russian Sprizz ^{1,k} Russian Wild Berry, Aperol, Eiswürfel	0,3 l	7,00
Whiskey Cola ^k Jack Daniels, Cola, Eiswürfel	0,3 l	7,50
Cuba Libre ^{1,2,4,k} Limette, Rum, Cola, Rohrzucker, Eiswürfel	0,3 l	7,50

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
Pina Colada ^{f,k} Ananassaft, Batida de Coco, Kokossirup, Rum, Sahne, Eiswürfel	8,00
Coconut Kiss ^{f,k} Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Eiswürfel (alkoholfrei)	6,00
Ipanema ^{11,k} Limette, Rohrzucker, Ginger Ale, Crushed Ice (alkoholfrei)	6,00

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
The Illusionist München^k Lavendel und Rosmarin prägen diesen Gin. Bei Zugabe von Tonic verändert er wie von Geisterhand seine Farbe. Testen Sie es!	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.	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.	4cl	7,00
Bombay Sapphire London^k Es vermischt sich eine Frische von Zitrone, Süßholz und Wacholder.	4cl	6,00
Tanqueray London^k Dieser Gin weist eine trockene Note auf und zeichnet sich durch eine hohe Reinheit aus.	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
+ Organics by Red Bull* Tonic Water ORGANICS by Red Bull sind Bio-Erfrischungsgetränke in unverwechselbaren Geschmacksvarianten – keine Energy Drinks.	0,25 l	3,50

Digestif

Schnäpse / Liköre

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

Edelbrände

Edelbrennerei Schlett, Stockstadt a.M.

Williams – Christ Birnenbrand Holzfassgelagert	2cl	4,20
Zwetschgenwasser Holzfassgelagert	2cl	4,20
Delicious Apfelbrand	2cl	4,20
Wahl'sche Birnenbrand	2cl	4,20
Mirabellenbrand	2cl	4,20
Waldhimbeergeist	2cl	4,20

Lothar Straub, Großheubach

Haselnussgeist	2cl	4,20
-----------------------	-----	------

Lantenhammer, Edelbrände, Hausham /Schliersee

Mirabelle- Unfiltriert	2cl	5,00
Schlehe	2cl	5,00
Waldhimbeer-Unfiltriert	2cl	5,00
Rote Williams-Birne Unfiltriert	2cl	5,00

COGNAC, BRANDY, WHISKEY

The Glenlivet⁴ Nadurra First Fill (Fassstärke, 59,1%)	4cl	8,90
The Glenlivet⁴ Single Malt, 12 years	4cl	5,20
Remy Martin V.S.O.P.⁴	4cl	6,00
Cardenal Mendoza⁴ Brandy de Jerez	4cl	6,00
Jack Daniel's⁴ Tennessee Whiskey	4cl	4,50
Don Papa⁴ Small Batch Rum	4cl	6,00

LEBENSWERTE WEINSCHÄTZE

ROTWEINE

Spanien

La Rioja Alta Roda Reserva, trocken

0,75 l 76,00

2015er

Weingut Bodegas Roda

In der Nase treffen süße Gewürznoten auf die fruchtige Frische von dunklen Beeren. Im Gaumen üppige Aromen von roten Früchten. Mildes Säurespiel und sanfte Tannine.

Spanien

Cádiz

Taberner, trocken

0,75 l 55,00

2014er

Weingut Huerta de Albalá

Wer Andalusien bis jetzt noch nicht als Heimat toller Weine wahrgenommen hat, dem sei der Taberner ans Herz gelegt, denn dieser Rotwein aus 100% Syrah wartet mit allem auf, was einen exzellenten Rotwein auszeichnet. In eine kirschrote Robe gekleidet. Mit Aromen von Veilchen, dunklen Beeren und Röstaromen von der 12-monatigen Barriquereife.

Italien

Veneto

Amarone, trocken

0,75 l 67,50

2017er

Weingut Torre d'Orti

Gewürzaromen, Tabak und dunkle Schokolade kommen toll zur Geltung. Ihre Rebflächen hoch oben am Berg sind prädestiniert, einen kraftvollen und doch saftigen Amarone zu machen.

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.

OFFENE WEINE WEISS/ROT/ROSÉ

WEISSWEIN

Lebenswert Hauswein Weiss, trocken	0,2 l	4,50
Weißwein Schorle, trocken	0,2 l	4,50
Silvaner, Hörstein, Franken Qualitätswein, trocken Staatlicher Hofkeller, Würzburg	0,2 l	4,90
Bacchus Gutswein, Qualitätswein, feinherb Staatlicher Hofkeller, Würzburg	0,2 l	5,50
KAITUI, Sauvignon Blanc, trocken Markus Schneider, Pfalz	0,2 l	8,50
Riesling mit Gewürztraminer Kabinett, trocken Amalienhof, Heilbronn	0,2 l	4,90
Gipskeuper Grauburgunder, trocken Amalienhof, Heilbronn	0,2 l	7,80
Großwallstadter Chardonnay Kirchstück, trocken Weingut Giegerich, Großwallstadt	0,2 l	6,90

ROTWEINE

Lebenswert Hauswein Rot, trocken	0,2 l	4,90
Rotweinschorle, trocken	0,2 l	4,90
DADA NO.1, Finca las Moras 2020 Argentinien, San Juan	0,2 l	5,50
Lacrimus 5 Roble, Tempranillo, trocken	0,2 l	6,00
Spätburgunder Buntsandstein, trocken Weingut Giegerich, Großwallstadt	0,2 l	5,50

ROSÉWEIN

Lebenswert Hauswein Rosé, trocken	0,2 l	4,50
Roséschorle, trocken	0,2 l	4,50
Rosé Saigner, trocken Markus Schneider, Pfalz	0,2 l	8,50
Windrosé Rosécuvée, trocken Ellermann & Spiegel, Pfalz	0,2 l	5,90
Rotling, Franken Qualitätswein, feinherb	0,2 l	4,90

WEINKARTE FLASCHENWEINE



WEISSWEIN

2020er	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
2020er	Würzburger Stein, Grauer Burgunder trocken, VDP. Erste Lage Staatlicher Hofkeller Würzburg Kräftiger, ausdrucksstarker, mineralischer Wein, dennoch wirkt er sanft und cremig. In der Nase geprägt von Aprikose- und Grapefruitnoten. Am Gaumen Aromanoten von Stachelbeere und Birne.	0,75 l	26,00
2019er	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



WEISSWEIN

2020er	Markus Schneider, KAITUI Sauvignon Blanc trocken Der Wein duftet anregend nach reifer Limette, Stachelbeere, Grapefruit, Zitronengras und frischen Kräutern. Am Gaumen dicht und mit betörender Aromafülle und anregender Säure.	0,75 l	26,50
--------	--	--------	-------

ROSEWEIN

2020er	Markus Schneider, Rosé Saigner trocken Der Rosé Saignier überrascht mit überbordender Fruchtaromatik. Beerenfrüchte bestimmen den wunderbaren Duft. Brombeere, Himbeeren, aber auch dunkle Johannisbeeren.	0,75 l	26,50
--------	--	--------	-------

WEINKARTE FLASCHENWEINE



WEINGUT

AMALIENHOF

WEISSWEIN

2020er	Blanc de Blanc halbtrocken Amalienhof Heilbronn Mit Aromen von Holunder, Zitrus und Apfel in der Nase.	0,75 l	17,50
2021er	Gipskeuper Grauburgunder, trocken Amalienhof, Heilbronn Aromen von Birne, Stachelbeere und Apfel	0,75 l	26,00

ROTWEIN

2017er	Cabernet Sauvignon „1001 Nacht“ trocken Amalienhof Heilbronn Kraftvoll dichter Fruchtkörper und fülliger Schmelz. Mit Vanille-, Röst- und Gewürznoten.	0,75 l	26,00
--------	---	--------	-------

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	22,50
-------------------	--	--------	-------

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	22,50
-------------------	--	--------	-------

WEINGUT

ALLRAM



Empfehlung des Chefs

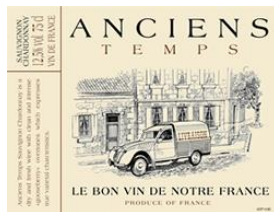
WEISSWEIN

2018er	Grauburgunder Reserve, trocken 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	39,90
--------	--	--------	-------

SÜSSWEIN

2017er	Beerenauslese Gelber Muskateller Nuancen von Holunderblüten, weiße Tropenfrucht, feiner Hauch von Muskatnuss, zarter Honigtouch. Noten von Ananas und etwas Litschi im Nachhall, sicheres Reifepotenzial.	0,375 l	32,50
--------	---	---------	-------

WEINKARTE FLASCHENWEINE



WEISSWEIN

2019er	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
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	24,50

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	21,50
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. Die Grande Reserve gibt sich konzentriert und würzig: Schwarze Beeren, Pflaumen und grüne Paprika verbinden sich mit Garrigue, Vanille und Toffee.	0,75 l	24,50



ROSEWEINE

2020er	Ellermann & Spiegel – Rosécuvée Windrosé trocken Der Rose zeigt sich lachsrosa mit feinsten Bläschen im Glas. Erdbeeren, Sauerkirschen, Himbeeren & Aromen reifer Feige Bestimmen das Bukett.	0,75 l	19,50
--------	---	--------	-------

WEINKARTE FLASCHENWEINE



WEISSWEIN

2018er	Grosswallstadter Chardonnay Kirchstück, trocken Dieser Wein vereint Kraft und Raffinesse. Reife, ganz trockene, schmelzige Frucht teils kandiert wirkend kombiniert mit feiner Säure, lässt ihn zu einem wunderbaren Speisenbegleiter.	0,75 l	28,00
2018er	Schalk Silvaner, trocken Feinwürziger Silvaner mit viel Substanz aus dem Herzen des Rücker Schalks. Gewachsen auf skelettreichem Bundsandstein. Salzige Struktur mit unendlichem Abgang und hohem Reifepotenzial.	0,75 l	30,00
2020er	Bunt. Sand. Stein. trocken Vollmundige, ausdrucksstarke Cuvée aus Chardonnay und Silvaner. Perfekter Genuss zu kräftigen Speisen!	0,75 l	17,50
2019er	Riesling Lösswingert, trocken Gehaltvoller Riesling aus den besten Parzellen des Lützeltaler Bergs, geprägt vom großen Stückfass.	0,75 l	28,00

ROTWEIN

2018er	Pitztaler Berg Spätburgunder, trocken Duft nach reifen roten Beeren mit leicht kräutrigen Noten. Saftig und nachhaltig am Gaumen. Viel Volumen & Konzentration gebündelt in allen Bereichen.	0,75 l	35,00
2020er	Spätburgunder Bundsandstein, trocken Ein traditioneller Spätburgunder mit rubinroter Farbe und komplexen Fruchtaromen. Vollmundiger Abgang mit ausgewogener Tanninstruktur.	0,75 l	19,50



BIHLMAYER
WEINGUT IN LÖWENSTEIN

WEISSWEIN

2020er	Grauburgunder vom Gipskeuper Ortswein, trocken Feiner Steinobst-Duft trifft auf zarte Vanillenoten. Gehaltvoller Grauburgunder mit dezenten Röstaromen, intensiver Gelbfrucht und würzigem Schmelz.	0,75 l	23,00
--------	---	--------	-------

WEINKARTE FLASCHENWEINE



ROTWEIN

2020er

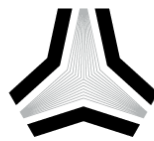
Lacrimus 5 Roble, trocken

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

20,50



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

27,00

BARBANERA

WINES SINCE 1938

ROTWEIN

2018er

Barbanera – Gigino G'Rosso Toscana, trocken

Barbanera – Toscana (Italien)

Komplexer Geschmack mit toller Balance und Frucht. Im Bukett Marasca-Kirschen, reife Brombeeren und zarte Himbeeren.

0,75 l

25,00

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 verwehrt 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

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 | 6 GESCHWÄRZT |
| 2 KONSERVIERUNGSMITTEL | 7 GEWACHST |
| 3 ANTIOXIDATIONSMITTEL | 8 PHOSPHAT |
| 4 GESCHMACKSVERSTÄRKER | 9 SÜSSUNGSMITTEL |
| 5 GESCHWEFELT | 10 PHENYLALANINQUELLE |