

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	6,50
Lebenswert HUGO^k Prosecco Frizzante, Holunderblütensirup, frische Minze, Limette und Eiswürfel	0,2 l	6,50
Lebenswert BLACK HUGO^k Prosecco Frizzante, schwarzer Holunderbeerensirup, frische Minze, Limette und Eiswürfel	0,2 l	6,50
Lillet Wild Berry^k Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Beeren und Eiswürfel	0,2 l	6,50
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, Rosé Sekt Piccolo	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.	0,1 l	5,50
	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 zu unserem Frühstücks-Buffer nur folgende à-la-carte Gerichte an:
Klassisch & hauseigene Weißwürste

Französisch	3,90
Croissant, Butter und hausgemachte Konfitüre	
Französisch pikant	4,90
Croissant mit Schinken ^{1,3} und Käse gratiniert	
Zwei „freilaufende“ Rühr- oder Spiegeleier	5,90
mit gebratenem Speck, ^{1,3} Butter und Baguette	
Drei Pancakes	6,90
goldbraun gebacken, Obstsalat und Honig	
Klassisch	9,90
Emmentaler-Käse, Mailänder Salami, gekochtes Freiland- Ei, hausgemachte Konfitüre, Honig, Butter und zwei Brötchen ^{1,3}	
Vital	8,90
Vollkornbrötchen, Kräuter-Frischkäse, frischer Obstsalat und Bircher Müsli mit Joghurt	
Hauseigene Weißwürste	7,90
Paar Weißwürste mit Laugenbrezel und süßem Senf ¹⁰	
Power – Frühstück	10,90
geröstetes Graubrot, Avocado- und Tomatenwürfel, zwei „freilaufende“ Spiegeleier 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	29,90
Drei „freilaufende“ Rühreier, Lachs, reichhaltige Wurst- und Käseauswahl, hausgemachte Konfitüre, Honig, Butter, Obstsalat, dazu gemischter Brotkorb und Croissants	
<i>jede weitere Person</i>	14,90

Unsere Frühstücks-Buffer

Dienstag-Freitag Frühstücksbuffer	bis 12:00	9,90
Samstags-Frühstücksbuffer	bis 12:00	11,90
Sonntags-Frühstücksbuffer	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	
- Steakhaus Fritten	
- 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 Bourbon-Vanilleeis 5,50

+ mit Orangen- Beeren- Grütze, Bourbon-Vanilleeis und Sahne 6,90

Apfelstrudel

mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne 6,90

Lauwarmer Schokoladenkuchen

mit Orangen- Beeren- Grütze, Bourbon-Vanilleeis und Sahne 6,90

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 Bourbon-Vanilleeis

+ mit Orangen- Beeren- Grütze, Bourbon-Vanilleeis und Sahne 6,90

Apfelstrudel

6,90

mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne

Lauwarmer Schokoladenkuchen

6,90

mit Orangen- Beeren- Grütze, Bourbon-Vanilleeis und Sahne

Eiskaffee

4,90

mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne

Eisschokolade

4,90

mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne

Karibik-Becher (enthält Alkohol)

8,00

Coconut -Eis mit frischer Ananas & Erdbeeren

Batida de Coco und Sahne

Beeren-Becher

7,80

Cremiges Vanilleeis mit verschiedenen Beeren und Sahne

Bananensplit-Becher

7,50

Vanilleeis mit frischer Banane, Schokoladensauce und Sahne

Macadamia-Becher

7,50

Cremiges Macadamia-Eis mit karamellisierten Nüssen und Sahne

Gemischter Eisbecher

je Kugel

1,60

Portion Sahne

0,80

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser von Selters	0,25 l	2,60
classic, naturell, medium	0,5 l	3,80
	0,75 l	5,50
Coca Cola ^{1,2,4}	0,4 l	3,80
Fanta ^{1,3,4}	0,4 l	3,80
Sprite ¹	0,4 l	3,80
Spezi ^{1,2,3,4}	0,4 l	3,80
AILAIKE BIO ICED TEA Zitrone – Minze	0,33 l	3,90
AILAIKE BIO ICED TEA Pfirsich – Mango	0,33 l	3,90



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	2,90
Alle Säfte auch als Saftschorle	0,4 l	3,90
Orangensaft frisch gepresst	0,2 l	3,90

HAUSGEMACHTE SCHORLEN & LIMONADEN

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		

KAFFEE SPEZIALITÄTEN 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	

LEBENSWEIT 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 Blattees 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 Pilsener^a vom Fass	0,4 l	3,80
Allgäuer Büble Edelbräu^a vom Fass	0,3 l 0,5 l	3,00 4,00
Allgäuer Büble Hefe hell^a vom Fass	0,5 l	4,20
Allgäuer Büble Urbayerisch dunkel^a vom Fass	0,5 l	4,00
Schöffelhofer Grapefruit^{1,3a} Flaschenbier	0,33 l	3,00
Clausthaler Extra Herb^a alkoholfrei	0,33 l	3,00
Allgäuer Büble Hefe hell^a alkoholfrei	0,5 l	4,00

Apfelwein pur, süß oder sauer

Frau Rauscher Possmann - Apfelwein	0,25 l	2,70
	0,5 l	3,70
	1 l Bembel	6,90

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	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.

Italien

Veneto Bar Veneto Appassimento Rosso, trocken 0,75 l 26,90

2016er

Weingut Trementi

Das Appassimento-Verfahren verleiht dem Wein seine intensive Frucht mit dezenter Süße. Am Gaumen wunderbar ausgeglichen und vollmundig.

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.

WEISSWEINE

Österreich

Kamptal Grauburgunder Reserve, trocken 0,75 l 45,00

2018er

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.

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	6,90
Muskateller, halbtrocken Amalienhof, Heilbronn	0,2 l	5,90

ROTWEINE

Lebenswert Hauswein Rot, trocken	0,2 l	4,90
Rotweinschorle, trocken	0,2 l	4,90
I Muri Puglia, Primitivo, Italien 2019 trocken	0,2 l	6,50
Pinot Noir, 2021 trocken Amalienhof, Heilbronn	0,2 l	5,50
DADA NO.1, Finca las Moras 2020 Argentiennen, San Juan	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

WEISSWEINE

Deutschland

Franken

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
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	27,50
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

Pfalz

2019er	Heinrich Spindler, Forst, Sauvignon Blanc trocken Im Geschmack zeigt er seine komplexen Noten nach Rhabarber, Kräuter, Minze und exotischen Früchten. Ein Wein der durch seine Vielfältigen Fruchtnuancen stark auffällt.	0,75 l	24,50
2020er	Heinrich Spindler, Forst, 3 Trauben, Cuvée trocken Weißburgunder – Riesling – Sauvignon Blanc	0,75 l	21,50
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

WEINKARTE FLASCHENWEINE

WEISSWEINE

Baden-Württemberg

Empfehlung des Hauses

2020er	Gipskeuper Grauburgunder trocken 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	23,00
--------	---	--------	-------

2020er	Riesling Alte Rebe trocken Amalienhof, Heilbronn feine süßliche Pfirsicharomen umrahmt von exotischen Früchten.	0,75 l	22,00
--------	--	--------	-------

2020er	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
--------	---	--------	-------

2020er	Blanc de Blanc halbtrocken Amalienhof Heilbronn Mit Aromen von Holunder, Zitrus und Apfel in der Nase.	0,75 l	17,50
--------	---	--------	-------

Frankreich

Languedoc

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
--------	--	--------	-------

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
--------	---	--------	-------

WEINKARTE FLASCHENWEINE

ROSEWEINE

Deutschland

Pfalz

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
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

ROTWEINE

Deutschland

Baden-Württemberg

2021er	Pinot Noir trocken Amalienhof Heilbronn Aroma von Beerenfrucht, Gewürze und Brombeere. Im Geschmack mit dichtem Fruchtkörper und fülligem Schmelz.	0,75 l	17,50
2016er	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	22,00
2019er	Black Blend Dry – Rotweincuvée Amalienhof Heilbronn Eine würzig fruchtige Cuvée, schmeckt nach der großen weiten Welt Frucht aus Lemberger und Spätburgunder	0,75 l	24,00
2017er	Cabernet Sauvignon „1001 Nacht“ trocken Amalienhof Heilbronn Kraftvoll dichter Fruchtkörper und fülliger Schmelz. Mit Vanille-, Röst- und Gewürznoten.	0,75 l	26,00
2015er	Wildmuskat A trocken Amalienhof Heilbronn Kraftvoll und würzig. Satter Fruchtkörper mit feinen Röst- und Würznoten unterlegt mit dezenter Eichenholznoten. Dieser Rotwein wurde prämiert mit dem 2. Platz beim deutschen Rotweinpreis 2018	0,75 l	29,50

WEINKARTE FLASCHENWEINE

Frankreich

Languedoc

2020er	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.		
2020er	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

2019er	I Muri Puglia Primitivo trocken	0,75 l	20,50
	In der Nase ein intensives Aroma von Beerenfrüchten und mediterranen Gewürzen.		

Piemont

2019er

	Barbera d'Alba DOC „BRICCO LAGOTTO“, trocken	0,75 l	22,50
	Weingut Cantina del Nebbiolo Vezza d'Alba Cuneo Schwarzbeerig mit delikaten Gewürzen und warmen Röstnoten und Kakao. Eine üppige Vanillenote im Finale.		

Veneto

2019er

	Appassimento Rosso Veneto trocken	0,75 l	22,50
	Schöner, weicher 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

2016er	Marqués de Grinon – Leseget Tinto 2013	0,75 l	25,50
	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!		

Empfehlung des Hauses

Argentinien	DADA NO.1, Finca las Moras	0,75 l	18,50
San Juan	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.		
2020er			

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 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 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 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

2 KONSERVIERUNGSMITTEL

3 ANTIOXIDATIONSMITTEL

4 GESCHMACKSVERSTÄRKER

5 GESCHWEFELT

6 GESCHWÄRZT

7 GEWACHST

8 PHOSPHAT

9 SÜSSUNGSMITTEL

10 PHENYLALANINQUELLE