

# 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** und die **Metzgerei Kunkel** beliefert uns ebenfalls mit Schweinefleisch aus der wir unsere Wurst, Weißwürste und Leberkäse mit eigener Rezeptur herstellen.

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, Saiblinge und Karpfen erhalten wir aus dem schönen Hafenlohrthal.

Unsere Bio- Eier sind „freilaufend“ vom Bio- Hühnerpark Frey / Miltenberg

Wir bestellen nur bei Lieferanten unseres Vertrauens. Wir erhalten ganze Tiere und verwerten diese komplett! Saucen, Fonds und Suppen werden von uns ohne Zusätze, von Grund auf mit Sorgfalt und viel Liebe selbst hergestellt.

### Bei uns lebt das Handwerk!!!

**Unser Team wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit**

Sollten Sie dennoch einmal Grund zur Beanstandung haben, sprechen Sie bitte unser leitendes Personal darauf an.

Nur so können wir uns verbessern.

## APERITIF

---

<b>Lebenswert SPRIZZ<sup>5</sup></b> Prosecco Frizzante, Aperol, Orange und Eiswürfel	0,2 l	6,90
<b>Lebenswert HUGO<sup>k</sup></b> Prosecco Frizzante, Holunderblütensirup, frische Minze, Limette und Eiswürfel	0,2 l	6,90
<b>Lebenswert BLACK HUGO</b> Prosecco Frizzante, schwarzer Holunderbeerensirup, frische Minze, Limette und Eiswürfel	0,2 l	6,90
<b>Lillet Wild Berry</b> Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Beeren und Eiswürfel	0,2 l	6,90
<b>Lebenswert Ginger</b> Prosecco Frizzante, handgemachter Ingwersirup der Sirupmanufaktur (vegan), frischer Ingwer, Zitrone und Eiswürfel	0,2 l	6,90
<b>Lebenswert Rhabarber-Barbara<sup>5</sup></b> Prosecco Frizzante, Aperol, handgemachter Rhababersirup der Sirupmanufaktur (vegan), Orange, Eiswürfel	0,1 l	6,90

## SCHAUMWEINE

---

<b>Mionetto Prosecco Prestige DOC Treviso Piccolo</b>	0,2 l	8,00
<b>Mionetto Prosecco Prestige DOC Treviso</b>	0,1 l	4,00
	0,75 l	24,00
<b>Fürst von Metternich, Sekt Piccolo rosé oder weiß</b>	0,2 l	8,00
<b>Fürst von Metternich, Rosé Sekt</b>	0,75 l	24,00
<b>Crémant de Loire, Gratien &amp; Meyer, Brut, Weiß oder Rose</b> Dieser Crémant überzeugt mit seiner blumig fruchtigen Note.	0,75 l	36,50
<b>Champagner – Alfred Gratien, Brut</b>	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

---

<b>Französisch</b>	4,90
Croissant, Butter und hausgemachte Konfitüre	
<b>Vegane Frühstücks Bowl</b>	9,80
mit Soja-Joghurt, Haferflocken, Nüsse, gebratener Ananas, Apfel und Beeren	
<b>Zwei „freilaufende“ Rühr- oder Spiegeleier</b>	7,20
vom Bio-Bauernhof Frey mit gebratenem Speck <sup>2,4</sup> , Butter und Baguette	
<b>Klassisch</b>	11,80
Emmentaler-Käse, Mailänder Salami <sup>1,4</sup> , gekochtes Ei vom Bio-Bauernhof Frey, hausgemachte Konfitüre, Honig, Butter und zwei Brötchen	
<b>Vital</b>	10,50
Vollkornbrötchen, Kräuter-Frischkäse, frischer Obstsalat und Bircher Müsli mit Joghurt	
<b>Power – Frühstück</b>	12,90
geröstetes Graubrot, Avocado- und Tomatenwürfel, zwei Spiegeleier vom Bio-Bauernhof Frey und Speckstreifen <sup>2,4</sup>	

## Unsere Frühstücks-Buffets

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

\*An Feiertagen gelten abweichende Preise

# Winterkarte 2022

---

## Vorspeisen

<b>Cremige Kartoffelsuppe</b>	<b>8,90</b>
mit Beluga- Linsen, Nordseegarnelen und Croutons	
<b>Scheiben vom sous- vide gegarten Hirschrücken (kalt)</b>	<b>14,90</b>
mit Birnen- Preiselbeer- Relish, Butter, Feldsalat und Baguette	

---

## Hauptgänge

<b>Feldsalat „Großmütterchen“</b>	<b>18,90</b>
mit gezupftem Pfeffer- Lachs, Bio- Ei, Sprossen, Croutons und Kartoffel - Senfdressing	
<b>Saftiges Wildgulasch aus heimischer Jagd</b>	<b>21,90</b>
mit frischen Champignons, Cranberry- Rahm und hausgemachten Butterspätzle	
<b>Paar hausgemachte Wildschweinbratwürste mit Apfel, Cranberry und Zimt</b>	<b>18,90</b>
auf Wirsinggemüse, mit Bratensauce, gehobeltem Trüffel & Kartoffelstampf	
<b>Steinpilznudeln</b>	<b>19,80</b>
breite Bandnudeln mit Cognac-Rahm und Steinpilzen	
<b>Blaukrautwickel</b>	<b>17,50</b>
mit Hackfleisch, Apfel, Cranberry und Maronen gefüllt, Bratensauce und Kartoffelstampf	
<b>Wildbraten aus dem Spessart</b>	<b>22,90</b>
mit gebratenen Serviettenknödeln, Rosenkohl und Bratapfel - Cranberry - Relish	
<b>Viertel knusprige Freilauf - Ente</b>	<b>22,90</b>
mit Rosmarin - Honig - Sauce, Cassis - Blaukraut und Kartoffelknödel	
<b>Maishähnchenbrust</b>	<b>19,80</b>
auf Curry von Wintergemüse, gebratenen Austernpilzen und Basmatireis	
<b>Filet vom Zander</b>	<b>26,90</b>
auf der Haut gebraten, mit Spitzkohlgemüse und getrüffeltem Kartoffelstampf	
<b>Auf Vorbestellung ab 4 Personen</b>	
<b>Knuspriger Gänsebraten von der Freiland Gans</b>	<b>39,90</b>
mit Maronen, Kartoffelklößen, Bratapfelrelish und Blaukraut, Preis pro Person	

---

## Dessert

**Orangen- Mandarinen- Parfait** (enthält Alkohol) **8,90**  
mit Valrhona- Schokolade im Baumkuchenmantel, Grand Marnier-Orangen  
und Schlagsahne

**Winterlicher Kaiserschmarrn** **8,90**  
mit Zwetschgenröster und Raffi's Zimteis

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

---

## To-Go auf Vorbestellung für 4 Personen (bitte 2 Tage im Vorfeld)

**Freilaufende Gans** **154,90**  
mit karamellisierten Maronen, 8 Kartoffelklößen, Bratapfelrelish und Blaukraut

**Freilaufende Ente** **84,90**  
mit karamellisierten Maronen, 8 Kartoffelklößen, Bratapfelrelish und Blaukraut

Mögliche Zusatzstoffe oder Allergene erfragen Sie bitte bei unserem Personal

# FEINE SALATE UND VORSPEISEN

11:30 – 14:30

17:30 – 21:00

## VORSPEISEN

---

<b>Bruschetta</b>	7,80
hausgebackenes Brot mit frischen Tomatenwürfeln, Knoblauch, Basilikum und Grana Padano D.O.P. <sup>1</sup> (kalt)	
<b>Mild geräucherter Fjordlachs</b>	13,80
auf knusprigen Kräuterrösti, Apfel-Meerrettich-Kren, Creme fraiche	

## SALATE

---

<b>Bunter Marktsalat</b>	14,90
<b>Bunter Marktsalat wahlweise mit</b>	je 18,90
Bio-Berghof Rinderstreifen und Grana Padano D.O.P. *	
Hähnchenbruststreifen und Grana Padano D.O.P. <sup>1</sup>	
Bärlauch- Ziegenkäse (gebraten) von der Bio-Käse-Manufaktur „Berghof Schöllkrippen“	
<b>Bunter Beilagensalat oder Portion Marktgemüse</b>	4,20

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE (bis 11 Jahre)

---

<b>Nudeln mit Tomatensauce</b> mit Grana Padano D.O.P. <sup>1</sup>	5,50
<b>Spätzle</b> mit Bratensauce	5,20
<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> mit Gemüse und Kartoffeln	7,80

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

(Ausgenommen ist das Hähnchenschnitzel)

# HAUPTGERICHTE

11:30 – 14:30

17:30 – 21:00

---

## FLEISCH

- Wiener Kalbsschnitzel** 22,90  
vom Kalbsrücken geschnitten, mit Zitrone und Preiselbeeren  
dazu reichen wir Bratkartoffeln
- Irische Ochsenbacken** 21,80  
in eigener Sauce geschmort, mit Trüffelschaum,  
grünem Spargel und knusprigen Rösti
- „Lebenswert“ – Burger (medium)** 19,50  
180g saftiges Rindfleisch vom Bio-Berghof mit gebratenem Bacon, Käse,  
kleiner Schale hausgemachtem Coleslaw, Dip und Pommes Frites

## VEGETARISCH/VEGAN

- Vegane Nudeltaschen** 17,90  
gefüllt mit Portobello-Pilz und grobem Pfeffer gefüllt, Salbei- Olivenöl,  
gebratenen Champignons, Kirschtomaten und Rucola- Stroh  
auf Wunsch reichen wir Grana Padano D.O.P<sup>1</sup>
- Hausgemachte Käsespätzle** 13,90  
mit würzigem Bergkäse vom Bio Bauern und Zwiebelschmelze,  
dazu kleine Schale Salat
- Vegan – Burger** 18,90  
100 % veganer Patty mit veganem Käse, Tomate, Gurke,  
kleiner Schale grünem Salat, Dip und Pommes Frites
- Ziegenkäse- Feta** 18,90  
milder Käse mit Bärlauch verfeinert aus der Bio- Käsemanufaktur „Berghof Schöllkrippen“  
gebraten, mit buntem Gemüse- Potpourri und Baguette

Wir weisen darauf hin, dass wir stellenweise Bio-Ware einkaufen.

Unser Restaurant ist nicht Bio-zertifiziert und wir bieten auch keine Bio-Gerichte an.

# HAUPTGERICHTE

11:30 – 14:30

17:30 – 21:00

---

## FISCH

### Filet vom Waller

22,90

in Butter gebraten, mit Meerrettichstreifen<sup>3</sup>  
und Petersilienkartoffeln

## STEAK

### Secreto Ibérico „Premium Pata negra“

24,90

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.

### 300g Rumpsteak Dry aged – Bio – Berghof Schöllkrippen \*

25,90

Medium sous vide gegart – Unser Fleisch aus dem Spessart, welches in unserem Reifeschrank abgehängt wird und dadurch einen unvergleichlichen Geschmack erhält.

### 300g Rinderfilet Dry aged – Bio – Berghof Schöllkrippen \*

32,90

Medium sous vide gegart – Das zarteste und beliebteste vom Rind.

## Beilagen zu den Steaks

---

- hausgemachte Rotweinsauce, Pfefferrahmsauce, Kräuterbutter<sup>3</sup> 2,50
- Trüffelpommes 5,50
- Bratkartoffeln, Pommes Frites, Rösti 4,00
- buntes Grillgemüse, gemischter Beilagensalat 4,20

**Wir bitten bei größeren Gruppen um Vorbestellung!**

**Unsere Rinder Steaks und Filets beziehen wir vom Bio-Berghof in Schöllkrippen. Aufgrund der großen Nachfrage müssen wir stellenweise auch aus anderen Höfen zukaufen.**

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.**



# KLEINE KARTE

21:00 – 21:30

---

<b>Käsewürfel</b>	6,80
aus würzigem Bergkäse vom Bio-Bauern mit Weintrauben	
<b>Bruschetta</b>	7,80
hausgebackenes Brot mit frischen Tomatenwürfeln, Knoblauch, Basilikum und Grana Padano D.O.P. <sup>1</sup> (kalt)	
<b>Mild geräucherter Fjordlachs</b>	13,80
auf knusprigen Kräuterrösti, Apfel-Meerrettich-Kren, Creme fraiche	
<b>Bunter Marktsalat</b>	14,90
bunte Blattsalate mit allerlei knackigem Marktgemüse	
<b>Flammkuchen Klassisch</b>	12,90
mit Speck und Zwiebeln <sup>1,3</sup> , dazu kleine Schale Salat	
<b>Flammkuchen Mediterran</b>	12,90
mit Tomatenwürfeln, Rucola und Grana Padano D.O.P. <sup>1</sup> dazu kleine Schale Salat	
<b>Flammkuchen Vegan</b>	13,90
mit Hummus, buntem Gemüse, Champignons, Zwiebeln und Oliven, dazu kleine Schale Salat	

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

<b>Mineralwasser</b> von Selters	0,25 l	2,90
classic, naturell, medium	0,5 l	4,20
	0,75 l	6,00
<b>Pepsi, Pepsi Max</b> <sup>3,5,12</sup>	0,4 l	4,00
<b>Mirinda</b> <sup>1,4,5</sup>	0,4 l	4,00
<b>Seven Up</b>	0,4 l	4,00
<b>SchwipSchwap</b> <sup>1,3,4,5,12</sup>	0,4 l	4,00



---

<b>Bitter Lemon</b>	0,25 l	3,50
<b>Tonic Water</b> <sup>7</sup>	0,25 l	3,50
<b>Black Orange</b>	0,25 l	3,50
<b>Ginger Ale</b>	0,25 l	3,50

## STENGER'S – SÄFTE

---

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

## HAUSGEMACHTE SCHORLEN & LIMONADEN & EISTEE

---

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

## **KAFFEESPEZIALITÄTEN** von der Kaffeerösterei Dinzler aus Rosenheim

---

<b>Kaffee Crema</b>	3,30
<b>Großer Kaffee Crema</b>	4,20
<b>Cappuccino</b>	3,60
<b>Großer Cappuccino</b>	4,90
<b>Espresso</b>	2,40
<b>Espresso Macchiato</b>	2,60
<b>Doppelter Espresso</b>	3,90
<b>Milchkaffee</b>	4,00
<b>Latte Macchiato</b>	3,90
mit Aroma: Vanille, Nuss <sup>5</sup> , Cocos, Caramel	4,10
mit Baileys oder Amaretto	5,30

**Auf Wunsch bieten wir auch Sojamilch an**

## **SCHOKOSPEZIALITÄTEN** von der Kaffeerösterei Dinzler aus Rosenheim

---

<b>Chococcino</b>	2,90
heiße Schokolade mit Espresso	
<b>Heiße Schokolade</b>	3,90
mit Milch	
<b>Heiße Schokolade</b>	4,50
mit Milch und Sahne	

## **LEBENSWERT SPEZIALITÄTEN**

---

<b>Minz-Tee</b> mit frischer Pfefferminze und Honig	4,00
<b>Ingwer-Tee</b> mit frischem Ingwer und Honig	4,00

## **TEE SPEZIALITÄTEN** von Ronnefeldt

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

---

<b>Darjeeling Classic<sup>3</sup></b>	3,80
<b>English Breakfast Classic<sup>3</sup></b>	3,80
<b>Green Tee Classic<sup>3</sup></b>	3,80
<b>Rooibos Orange</b>	3,80
<b>Sweet Berries</b>	3,80
<b>Ayuverda Energie</b>	3,80

## BIERE

---

<b>Radeberger Pilsner</b> vom Fass	0,4 l	4,20
<b>Allgäuer Büble Edelbräu</b> vom Fass	0,3 l 0,5 l	3,50 4,50
<b>Allgäuer Büble Hefe hell</b> vom Fass	0,5 l	4,50
<b>Radeberger Pilsner alkoholfrei</b> alkoholfrei	0,33 l	3,50
<b>Allgäuer Büble Hefe hell</b> alkoholfrei	0,5 l	4,30

## Apfelwein pur, süß oder sauer

---

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

## LONGDRINKS

---

<b>Russian Sprizz</b> <sup>5</sup> Russian Wild Berry, Aperol, Eiswürfel	0,3 l	7,00
<b>Whiskey Cola</b> <sup>5</sup> Jack Daniels, Cola, Eiswürfel	0,3 l	7,50
<b>Cuba Libre</b> <sup>3,5,12</sup> Limette, Rum, Cola, Rohrzucker, Eiswürfel	0,3 l	7,50

## COCKTAILS

---

<b>Caipirinha</b> Limette, Rohrzucker, Rum, Crushed Ice	8,00
<b>Mojito</b> Limette, Rohrzucker, Rum, Minze, Soda, Crushed Ice	8,00
<b>Berry Mojito</b> Limette, Rohrzucker, Rum, Minze, Soda, Crushed Ice	8,00
<b>Pina Colada</b> Ananassaft, Batida de Coco, Kokossirup, Rum, Sahne, Eiswürfel	8,00
<b>Coconut Kiss</b> Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Eiswürfel <b>(alkoholfrei)</b>	6,00
<b>Ipanema</b> <sup>5</sup> Limette, Rohrzucker, Ginger Ale, Crushed Ice <b>(alkoholfrei)</b>	6,00

# Gin

---

<b>Hendrick's Schottland<sup>k</sup></b> Zusammen mit Gurke ergibt sich bei diesem Gin eine besondere Geschmackskomposition.	4cl	8,00
<b>Monkeys 47 Schwarzwald<sup>k</sup></b> Viele Kräuter, Gewürze und Früchte aus dem Schwarzwald zeichnen diesen prämierten Gin aus.	4cl	8,00
<b>The Illusionist München<sup>k</sup></b> Lavendel und Rosmarin prägen diesen Gin. Bei Zugabe von Tonic verändert er wie von Geisterhand seine Farbe. Testen Sie es!	4cl	8,00
<b>Bombay Sapphire London<sup>k</sup></b> Es vermischt sich eine Frische von Zitrone, Süßholz und Wacholder.	4cl	6,00
<b>Tanqueray London<sup>k</sup></b> Dieser Gin weist eine trockene Note auf und zeichnet sich durch eine hohe Reinheit aus.	4cl	6,00
<b>Schloss Gin<sup>k</sup></b> Feine Aromen von Wacholderbeeren auf sonnengereifte Bitterorangenschalen, komplementiert mit floralen Noten von Lavendel und Frisch von Zitronengras.	4cl	6,00
<b>+ Organics by Red Bull Tonic Water</b> ORGANICS by Red Bull sind Bio-Erfrischungsgetränke in unverwechselbaren Geschmacksvarianten – keine Energy Drinks.	0,25 l	3,50

# Digestif

---

## Schnäpse / Liköre

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

# COGNAC, BRANDY, WHISKEY

---

<b>The Glenlivet<sup>5</sup></b> Nadurra First Fill (Fassstärke, 59,1%)	4cl	8,90
<b>The Glenlivet<sup>5</sup></b> Single Malt, 12 years	4cl	5,20
<b>Remy Martin V.S.O.P.<sup>5</sup></b>	4cl	6,00
<b>Cardenal Mendoza<sup>5</sup></b> Brandy de Jerez	4cl	6,00

# RUM

---

<b>Don Papa<sup>5</sup></b> 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

---

## **WEISSWEIN**

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

# OFFENE WEINE ROT & ROSÉ

---

## ROTWEINE

<b>Lebenswert Hauswein Rot, trocken</b>	0,2 l	4,90
<b>Rotweinschorle, trocken</b>	0,2 l	4,90
<b>Barbanera – Gigino G`Rosso Toscana, trocken</b>	0,2 l	6,50
<b>Lacrimus 5 Roble, Tempranillo, trocken</b>	0,2 l	6,00

## ROSÉWEIN

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

# WEINKARTE FLASCHENWEINE

---



STAATLICHER  
**Hofkeller**  
W Ü R Z B U R G  
SEIT 1128

## WEISSWEIN

2020er	<b>Würzburger Stein, Silvaner trocken VDP. Erste Lage</b>	0,75 l	22,50
	Staatlicher Hofkeller Würzburg mineralische Struktur mit gehaltvollem Körper und einem Aroma von Äpfeln. Der Würzburger Stein ist eine der ältesten Weinlagen der Welt!		

**SCHNEIDER**  
WEINGUT MARKUS SCHNEIDER  
PFALZ

## WEISSWEIN

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

## ROSEWEIN

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

WEINGUT  
**ALLRAM**



## Empfehlung des Chefs

### WEISSWEIN

2018er	<b>Grauburgunder Reserve, trocken</b>	0,75 l	39,90
	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.		

# WEINKARTE FLASCHENWEINE

---



## WEISSWEIN

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

## ROTWEIN

2017er	<b>Cabernet Sauvignon „1001 Nacht“ trocken</b> 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

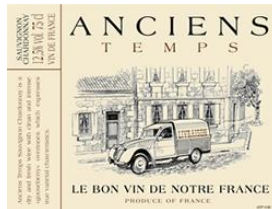
Piemont 2019er	<b>Arneis DOCG „BRICCO LAGOTTO“, trocken</b> Weingut Cantina del Nebbiolo Vezza d'Alba Cuneo, Italien Fruchtige Düfte in der Nase: Pfirsich, Banane, ergänzt mit Noten von Bergamotte und Zitrusfrüchten.	0,75 l	22,50
-------------------	---	--------	-------

## ROTWEIN

Piemont 2019er	<b>Barbera d'Alba DOC „BRICCO LAGOTTO“, trocken</b> 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
-------------------	---	--------	-------

# WEINKARTE FLASCHENWEINE

---



## WEISSWEIN

2019er	<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
2016er	<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

## ROTWEIN

2020er	<b>Anciens Temps, Cabernet Sauvignon / Syrah trocken</b> Ein vollmundiger Rotwein, kraftvoll aber trotzdem harmonisch weich, mit einer lebendigen, saftigen Frucht und sanfter Holzwürze.	0,75 l	21,50
2020er	<b>Anciens Temps, Grande Reserve Merlot Cabernet trocken</b> 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

# WEINKARTE FLASCHENWEINE

---



## WEISSWEIN

2018er

### **Grosswallstadter Chardonnay Kirchstück, trocken**

0,75 l

28,00

Dieser Wein vereint Kraft und Raffinesse. Reife, ganz trockene, schmelzige Frucht teils kandiert wirkend kombiniert mit feiner Säure, lässt ihn zu einem wunderbaren Speisenbegleiter.



**BIHLMAYER**  
WEINGUT IN LÖWENSTEIN

## WEISSWEIN

2020er

### **Grauburgunder vom Gipskeuper Ortswein, trocken**

0,75 l

23,00

Feiner Steinobst-Duft trifft auf zarte Vanillenoten. Gehaltvoller Grauburgunder mit dezenten Röstaromen, intensiver Gelbfrucht und würzigem Schmelz.



## ROSEWEINE

2020er

### **Ellermann & Spiegel – Rosécuvée Windrosé trocken**

0,75 l

19,50

Der Rose zeigt sich lachsrosa mit feinsten Bläschen im Glas. Erdbeeren, Sauerkirschen, Himbeeren & Aromen reifer Feige

# WEINKARTE FLASCHENWEINE

---



## ROTWEIN

2020er

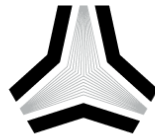
### Lacrimus 5 Roble, trocken

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 - Toskana (Italien)

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

0,75 l

23,50

# Unsere regionalen Erzeuger und Lieferanten

---

## **BIO – Berghof Schöllkrippen**

### **Rindfleisch, Ziegenfleisch und Ziegenkäse**

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

[www.derberghof.de](http://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](http://www.gut-marienborn.de)

## **BIO – Bauernhof der Familie Frey in Miltenberg**

### **Freilaufende Eier**

[www.bauernhof-frey.de](http://www.bauernhof-frey.de)

## **Forellenzucht Hochspessart Erlenfurt**

### **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 Kaffee- und Schokosorten in Spitzenqualität**

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

## **Blumen Göttemann**

### **Ausgewählte Schnittblumen und Pflanzen**

[www.blumen-goettemann.de](http://www.blumen-goettemann.de)

## **Metzgerei Stefan Kunkel Mainaschaff**

### **Verarbeitet unsere Bio- Tiere zu leckeren Wurstwaren**

[www.kunkel-metzgerei.de](http://www.kunkel-metzgerei.de)

**Alle Preise in dieser Speise- und Getränkekarte sind in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.**

**Wir weisen darauf hin, dass unser Betrieb nicht BIO – Zertifiziert ist und wir keine BIO – Gerichte anbieten. Wir kaufen ausgewählte Produkte in BIO – Qualität ein um Ihnen einen hohen Standard unserer Speisen und Getränke bieten zu können.**

**Allergene:** Eine Karte mit Kennzeichnungen der Hauptallergene erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.

**Sulfite:** Alle unsere Weine und Schaumweine enthalten Sulfite

Zusatzstoffe:

1 KONSERVIERUNGSMITTEL	9 SÜSSUNGSMITTEL CYCLAMAT
2 NITRIT PÖKELSALZ	10 SÜSSUNGSMITTEL SACCHARIN
3 KOFFEINHALTIG	11 SÜSSUNGSMITTEL ACESULFAM
4 ANTIOXIDATIONSMITTEL	12 PHOSPHAT
5 FARBSTOFF	13 GESCHMACKSVERSTÄRKER
6 GESCHWÄRZT	14 GEWACHST
7 CHININHALTIG	15 GESCHWEFELT
8 PHENYLALANINQUELLE ASPARTAM	16 GENTECHNISCH VERÄNDERT