

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 aus Mainaschaff** 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 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

Lebenswert SPRIZZ⁵ Prosecco Frizzante, Aperol, Orange und Eiswürfel	0,2 l	7,50
Lebenswert HUGO^k Prosecco Frizzante, Holunderblütensirup, frische Minze, Limette und Eiswürfel	0,2 l	7,50
Lebenswert BLACK HUGO Prosecco Frizzante, schwarzer Holunderbeerensirup, frische Minze, Limette und Eiswürfel	0,2 l	7,50
Lebenswert Lillet Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Beeren und Eiswürfel	0,2 l	7,50
Lebenswert Ginger Prosecco Frizzante, handgemachter Ingwersirup der Sirupmanufaktur (vegan), frischer Ingwer, Zitrone und Eiswürfel	0,2 l	7,50
Lebenswert Rhabarber-Barbara⁵ Prosecco Frizzante, Aperol, handgemachter Rhababersirup der Sirupmanufaktur (vegan), Orange, Eiswürfel	0,2 l	7,50

SCHAUMWEINE

Mionetto Prosecco Prestige DOC Treviso	0,1 l	4,50
Mionetto Prosecco Prestige DOC Treviso Piccolo	0,2 l	8,50
	0,75 l	28,50
Fürst von Metternich, Sekt Piccolo rosé oder weiß	0,2 l	8,50
Fürst von Metternich, Rosé Sekt	0,75 l	28,50
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	9,90
Dieser Champagner besticht durch eine leuchtende zitronengelbe Farbe und intensive, langanhaltende Perlage. Duft nach Honigmelone, Mango und Papaya.	0,375 l	34,00
	0,75 l	66,00

FRÜHSTÜCK À LA CARTE

(bis 11:30)

Sonntags bieten wir nur das Frühstücksbuffet an

Französisch	5,90
Croissant, Butter und hausgemachte Konfitüre	
Vegane Frühstücks Bowl	11,80
mit Soja-Joghurt, Haferflocken, Nüssen, gebratener Ananas, Apfel und Beeren	
Zwei „freilaufende“ Rühr- oder Spiegeleier	7,80
vom Bio-Bauernhof Frey mit gebratenem Speck ^{2,4} , Butter und Baguette	
Klassisch	12,80
Emmentaler-Käse, Mailänder Salami ^{1,4} , gekochtes Ei vom Bio-Bauernhof Frey, hausgemachte Konfitüre, Honig, Butter und zwei Brötchen	
Vital	11,90
Vollkornbrötchen, Kräuter-Frischkäse, frischer Obstsalat und Bircher Müsli mit Joghurt	
Power - Frühstück	14,50
Zwei Scheiben geröstetes Brot, Avocado- und Tomatenwürfel, zwei Spiegeleier vom Bio-Bauernhof Frey und Speckstreifen ^{2,4}	
Hauseigene Weißwürste	8,90
Paar Weißwürste mit Laugenbrezel und süßem Senf ¹⁰	

Unsere Frühstücks-Buffets

Dienstag-Freitag Frühstücksbuffet	bis 12:00	11,90
Samstags-Frühstücksbuffet	bis 12:00	13,90
Sonntags-Frühstücksbuffet	bis 12:00	16,90

*An Feiertagen gelten abweichende Preise

FEINE SALATE UND VORSPEISEN

11:30 – 14:30

17:30 – 21:00

VORSPEISEN

Bruschetta	8,50
hausgebackenes Brot mit frischen Tomatenwürfeln, Knoblauch, Basilikumpesto ⁹ und Grana Padano D.O.P. ¹ (kalt)	
Mild geräucherter Fjordlachs	14,80
auf knusprigen Kräuterrösti, Apfel-Meerrettich-Kren, Creme fraiche	

SALATE

Bunter Marktsalat	16,90
Bunter Marktsalat wahlweise mit	je 19,80
Bio-Berghof Rinderstreifen und Grana Padano D.O.P. *	
Hähnchenstreifen „Pollo fino“ und Grana Padano D.O.P. ¹	
Bärlauch- Ziegenkäse (gebraten) von der Bio-Käse-Manufaktur „Berghof Schöllkrippen“	
Bunter Beilagensalat oder Portion Marktgemüse	4,80

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE (bis 11 Jahre)

Nudeln mit Tomatensauce mit Grana Padano D.O.P. ¹	5,80
Spätzle mit Bratensauce	5,50
Paniertes Hähnchenschnitzel mit Gemüse und Kartoffeln	8,50
Kinderburger mit Pommes	13,90

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

(Ausgenommen sind das Hähnchenschnitzel und der Kinderburger)

HAUPTGERICHTE

11:30 – 14:30

17:30 – 21:00

FLEISCH

- Wiener Kalbsschnitzel** 23,90
vom Kalbsrücken geschnitten, mit Zitrone und Preiselbeeren
dazu reichen wir Bratkartoffeln
- Irische Ochsenbacken** 22,90
in eigener Sauce geschmort, mit Trüffelschaum,
grünem Spargel und knusprigen Rösti
- „Lebenswert“ – Burger (medium)** 19,90
180g saftiges Rindfleisch vom Bio-Berghof mit gebratenem Bacon, Käse,
kleiner Schale hausgemachtem Coleslaw, Dip und Pommes Frites

FISCH

- Filet vom Waller** 23,90
in Butter gebraten, mit Meerrettichstreifen³
und Petersilienkartoffeln

VEGETARISCH/VEGAN

- Vegane Nudeltaschen** 18,90
gefüllt mit Portobello-Pilz und grobem Pfeffer gefüllt, Salbei- Olivenöl,
gebratenen Champignons, Kirschtomaten und Rucola- Stroh
auf Wunsch reichen wir Grana Padano D.O.P¹
- Hausgemachte Käsespätzle** 14,90
mit würzigem Bergkäse vom Bio Bauern und Zwiebelschmelze,
dazu eine kleine Schale Salat
- Vegan – Burger** 19,90
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
- Veganer Gemüse-Grillteller** 19,90
Zucchini, Paprika, Aubergine, Champignons und Kartoffelscheiben, vegane Tomaten-
Kräuterbutter

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 VOM GRILL

11:30 – 14:30

17:30 – 21:00

Secreto Ibérico „Premium Pata negra“	25,90
Das Fleisch vom Iberico Schwein hat eine tolle Maserung und wird als das geheime Ibérico Filet bezeichnet. Das Secreto ist unvergleichlich aromatisch. Ohne Knochen.	
250g Kalbssteak	25,90
Medium vom Kalbsrücken	
Pollo fino	19,90
Hähnchensteaks mit frischen Kräutern mariniert (ohne Knochen)	
300g Rumpsteak Dry aged – Bio – Berghof Schöllkrippen *	26,90
Medium vom Grill – Unser Fleisch aus dem Spessart, welches in unserem Reifeschrank abgehängt wird und dadurch einen unvergleichlichen Geschmack erhält.	
300g Rinderfilet Dry aged – Bio – Berghof Schöllkrippen *	33,90
Medium vom Grill – Das zarteste und beliebteste vom Rind.	

Beilagen zu den Steaks

- hausgemachte Rotweinsauce, Pfefferrahmsauce, Kräuterbutter ³	je 2,60
- Trüffelpommes	je 5,50
- Bratkartoffeln, Pommes Frites, Rösti	je 4,00
- buntes Grillgemüse, gemischter Beilagensalat	je 4,80

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 (außer Huhn) 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.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser von Selters	0,25 l	3,00
classic, naturell, medium	0,5 l	4,50
	0,75 l	6,50
Pepsi, Pepsi Max ^{3,5,12}	0,4 l	4,50
Mirinda ^{1,4,5}	0,4 l	4,50
Seven Up	0,4 l	4,50
SchwipSchwap ^{1,3,4,5,12}	0,4 l	4,50



Bitter Lemon	0,25 l	3,90
Tonic Water ⁷	0,25 l	3,90
Black Orange	0,25 l	3,90
Ginger Ale	0,25 l	3,90

STENGER'S – SÄFTE

Apfel Bio naturtrüb, Johannisbeere, Orange, Ananas Maracuja, Mango, Rhabarber	0,2 l	3,50
Alle Säfte auch als Saftschorle	0,4 l	4,50
Orangensaft frisch gepresst	0,2 l	4,50

HAUSGEMACHTE SCHORLEN & LIMONADEN & EISTEE

Himbeer-Granatapfel-Limonade	0,4 l	5,50
Himbeersaft, Granatapfelsaft, Wasser, Beeren, Minze und Eiswürfel		
Mango-Rosmarin-Limonade	0,4 l	5,50
Mangosaft, Limettensaft, Wasser, Mangostücke, Rosmarin und Eiswürfel		
Holunderschorle	0,4 l	5,00
mit Holundersirup, Zitrone, Minze und Eiswürfel		
Limettenschorle	0,4 l	5,00
mit Limettensaft, Minze und Eiswürfel		
Pfirsich-Eistee	0,4 l	5,00
Frisch aufgebrühter Ronnefeldt English Breakfast Tee, Pfirsichsirup, Pfirsich und Eiswürfel		

KAFFEE SPEZIALITÄTEN von der Kaffeerösterei Dinzler aus Rosenheim

Kaffee Crema	3,50
Großer Kaffee Crema	4,60
Cappuccino	3,70
Großer Cappuccino	5,20
Espresso	2,40
Espresso Macchiato	2,60
Doppelter Espresso	4,20
Milchkaffee	4,50
Latte Macchiato	4,50
mit Aroma: Vanille, Nuss ⁵ , Cocos, Caramel	4,70
mit Baileys oder Amaretto	5,50
*Auf Wunsch bieten wir auch Sojamilch an	

SCHOKOSPEZIALITÄTEN von der Kaffeerösterei Dinzler aus Rosenheim

Chococcino	3,40
heiße Schokolade mit Espresso	
Heiße Schokolade	4,50
mit Milch	
Heiße Schokolade	5,00
mit Milch und Sahne	

LEBENSWEERT SPEZIALITÄTEN

Minz-Tee mit frischer Pfefferminze und Honig	4,50
Ingwer-Tee mit frischem Ingwer und Honig	4,50

TEE SPEZIALITÄTEN von Ronnefeldt

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

Darjeeling Classic³	4,50
English Breakfast Classic³	4,50
Green Tee Classic³	4,50
Rooibos Orange	4,50
Sweet Berries	4,50
Ayuverda Energie	4,50

BIERE

Radeberger Pilsner vom Fass	0,4 l	4,20
Allgäuer Büble Hell vom Fass	0,3 l 0,5 l	3,50 4,50
Allgäuer Büble Dunkel Vom Fass	0,3 l 0,5 l	3,50 4,50
Allgäuer Büble Hefe hell vom Fass	0,5 l	4,50
Radeberger Pilsner alkoholfrei alkoholfrei	0,33 l	3,50
Allgäuer Büble Hefe hell alkoholfrei	0,5 l	4,50

Apfelwein pur, süß oder sauer

Frau Rauscher Possmann - Apfelwein	0,25 l	3,30
	0,5 l	4,30
	1 l Bembel	7,50

LONGDRINKS

Russian Sprizz ⁵ Russian Wild Berry, Aperol, Eiswürfel	0,3 l	7,00
Whiskey Cola ⁵ Jack Daniels, Cola, Eiswürfel	0,3 l	7,50
Cuba Libre ^{3,5,12} Limette, Rum, Cola, Rohrzucker, Eiswürfel	0,3 l	7,50

COCKTAILS

Caipirinha Limette, Rohrzucker, Rum, Crushed Ice	8,50
Mojito Limette, Rohrzucker, Rum, Minze, Soda, Crushed Ice	8,50
Berry Mojito Limette, Rohrzucker, Rum, Minze, Beeren, Soda, Crushed Ice	8,50
Pina Colada Ananassaft, Batida de Coco, Kokossirup, Rum, Sahne, Eiswürfel	8,50
Coconut Kiss Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Eiswürfel (alkoholfrei)	7,00
Ipanema ⁵ Limette, Rohrzucker, Ginger Ale, Crushed Ice (alkoholfrei)	7,00

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

Bombay Sapphire London^k

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

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
Tequila Gold	2cl	3,00

COGNAC, BRANDY, WHISKEY

The Glenlivet⁵ Nadurra First Fill (Fassstärke, 59,1%)	4cl	8,90
The Glenlivet⁵ Single Malt, 12 years	4cl	5,20
Remy Martin V.S.O.P.⁵	4cl	6,00
Cardenal Mendoza⁵ Brandy de Jerez	4cl	6,00

RUM

Don Papa⁵ Small Batch Rum	4cl	6,00
Barceló Imperial Ron Dominicano	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

Lebenswert Hauswein Weiss, trocken	0,2 l	5,00
Weißwein Schorle, trocken	0,2 l	5,00
Silvaner, Hörstein, Franken Qualitätswein, trocken Staatlicher Hofkeller, Würzburg	0,2 l	5,40
Bacchus Gutswein, Qualitätswein, feinherb Staatlicher Hofkeller, Würzburg	0,2 l	5,90
KAITUI, Sauvignon Blanc, trocken Markus Schneider, Pfalz	0,2 l	8,90
Gipskeuper Grauburgunder, trocken Amalienhof, Heilbronn	0,2 l	8,30
Chardonnay Fels, trocken Weingut Amalienhof	0,2 l	7,20
Gran Maestro Appassimento Bianco Puglia, trocken Weingut Cielo e Terra	0,2 l	6,40

OFFENE WEINE ROT & ROSÉ

ROTWEINE

Lebenswert Hauswein Rot, trocken	0,2l	5,40
Rotwein Schorle, trocken	0,2l	5,40
Barbanera Gigino 80 Anniversario Toscana IGT	0,2l	10,50
Lacrimus 5 Roble, Tempranillo, trocken	0,2l	6,70
Hofgut Holz Liebrich, Merlot Barrique, trocken	0,2l	6,90
Gran Maestro Appassimento Rosso Puglia Weingut Cielo e Terra	0,2l	6,90
Le Grand Rêve Réserve IGP Mont Baudile Weingut Fonjoya Delta	0,2l	7,20

ROSÉWEIN

Roséwein Schorle, trocken	0,2l	5,00
Rosé Saigner, trocken Markus Schneider, Pfalz	0,2l	8,90
Windrosé Rosécuvée, trocken Ellermann & Spiegel, Pfalz	0,2l	6,50
Rotling, Franken Qualitätswein, feinherb	0,2l	5,50

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	24,50
--------	---	--------	-------



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	28,50
--------	--	--------	-------

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	28,50
--------	--	--------	-------



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 1,5 l	39,90 69,00
--------	--	-----------------	----------------

WEINKARTE FLASCHENWEINE



ROTWEIN

2019er	Fonjoya Delta, Le Grand Rêve Réserve trocken	0,75 l	24,50
	Der Wein präsentiert sich kraftvoll, fruchtgeladen, mit saftiger Fülle und einnehmender Restsüße. In der Nase sehr reife rote und schwarze Früchte, an Großmutter's Marmelade erinnernd, unterstrichen von einem Hauch von Vanille und Kakaobohnen. Am Gaumen kraftvoll, intensiv und sehr weich.		



WEISSWEIN

2021er	Cielo e Terra, Gran Maestro Appassimento Bianco trocken	0,75 l	21,50
	Hat angenehme Aromen von tropischen Früchten. Es ist ein voller, runder und warmer Wein mit Struktur und Weichheit. Zarter und aromatischer langer Abgang. Der Wein behält seine Frische und seine Aromen sowohl im Duft als auch im Geschmack.		

ROTWEIN

2020er	Cielo e Terra, Gran Maestro Appassimento Rosso trocken	0,75 l	23,50
	Der tief rubinrote Blend aus Sangiovese und Primitivo duftet wunderbar nach reifen roten Früchten. Das intensive Bukett ist das Ergebnis der traditionellen Appassimento-Methode, bei der die frisch gelesenen, überreifen Trauben angetrocknet werden, sodass ein Teil des Wassers verdunstet und eine höhere Zuckerkonzentration entsteht.		

WEINKARTE FLASCHENWEINE



WEISSWEIN

2020er	Blanc de Blanc halbtrocken Amalienhof Heilbronn Mit Aromen von Holunder, Zitrus und Apfel in der Nase.	0,75 l	19,50
2021er	Gipskeuper Grauburgunder, trocken Amalienhof, Heilbronn Aromen von Birne, Stachelbeere und Apfel	0,75 l	28,00
2021er	Chardonnay Fels, trocken Amalienhof, Heilbronn Der Chardonnay überzeugt mit seinem eleganten Charakter und seiner fruchtigen Finesse im Glas.	0,75 l	28,00

ROTWEIN

2017er	Cabernet Sauvignon „1001 Nacht“ trocken Amalienhof Heilbronn Kraftvoll dichter Fruchtkörper und fülliger Schmelz. Mit Vanille-, Röst- und Gewürznoten.	0,75 l	28,00
--------	---	--------	-------

CANTINA DEL NEBBIOLO



CANTINA DEL NEBBIOLO

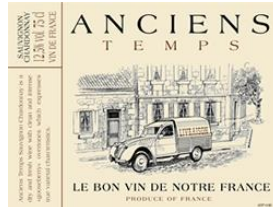
WEISSWEIN

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	24,50
-------------------	---	--------	-------

ROTWEIN

Piemont 2019er	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	24,50
-------------------	---	--------	-------

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	24,50
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	26,50

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	23,50
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	26,50



WEISSWEIN

2018er	Sauvignon Blanc, trocken Weingut Hofmann – Rheinhessen Hat kühlere Aromen von Stachelbeere, Holunder und grünem Spargel mit exotisch-tropischer Frucht.	1,5 l	45,00
--------	--	-------	-------

WEINKARTE FLASCHENWEINE



BIHLMAYER
WEINGUT IN LÖWENSTEIN

WEISSWEIN

2020er	Grauburgunder vom Gipskeuper Ortswein, trocken	0,75 l	24,50
--------	---	--------	-------

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	21,50
--------	---	--------	-------

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



ROTWEIN

2020er	Merlot Barrique, trocken	0,75 l	24,00
--------	---------------------------------	--------	-------

Hofgut Holz - Pfälz
Im Eichenbarrique ausgebaut. Vollmundiger Rotwein mit feiner Vanillenote. Dieses harmonisch kräftige Aroma entfaltet sich nur durch einen mehrmonatigen Reifeprozess im kleinen Barriquefaß. Eine echte Spezialität und ein besonderer Genuß mit einem Stück Edelbitter-Schokolade.

WEINKARTE FLASCHENWEINE



ROTWEIN

2020er

Lacrimus 5 Roble, trocken

0,75 l

22,50

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.



PORTIA
BODEGAS

ROTWEIN

2020er

Portia Roble, trocken

0,75 l

28,00

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

BARBANERA
WINES SINCE 1938

ROTWEIN

2018er

Barbanera Gigino 80 Anniversario Toscana IGT

0,75 l

35,90

Barbanera – Toskana (Italien)

Das intensive und einladende Bukett der fein abgestimmten Toskana-Cuvée verströmt den verführerischen Duft reifer, dunkler Waldbeeren und eingelegter Kirschen. Dazu kommen Nuancen von süßen Gewürzen wie Vanille und ein Hauch Minze. Im Hintergrund machen sich dezente Röstnoten und eine zarte Mineralik bemerkbar. Am Gaumen ist der Gigino Rotwein sehr vollmundig, rund und weich mit polierten Tanninen

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

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

Metzgerei Stefan Kunkel Mainaschaff

Verarbeitet unsere Bio- Tiere zu leckeren Wurstwaren

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 KOFFEEINHALTIG	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