



Schmankerln

Brotzeit

„Gerupfter“ Brotaufstrich aus Camembert
pikant abgeschmeckt, dazu Scheiben vom Frankenbrotlaib 7,50 €
„Gerupfter,“ a camembert spread with savory seasonings served with slices from a hearty loaf of Franconian bread

„Strammer Max deluxe“
Brot mit Ochschinken und Spiegeleiern 11,50 €
„Strammer Max deluxe“ slices of bread topped with ox ham and fried eggs

Schmankerl

„Blaue Zipfel“ Bratwurst aus dem Silvaner Zwiebelsud 9,50 €
dazu gebutterte Scheiben vom Frankenbrotlaib mit Schnittlauch
„Blue“ sausage simmered in a Silvaner-onion broth and served with buttered, slices of hearty loaf of Franconian bread and chives tidbit

Lammbratwürste vom „ Heiligen Stein“
auf rahmigem Spitzkohlsauerkraut mit Scheiben vom Frankenbrotlaib
und grobem Senf 13,80 €
Die Aufzucht der Lämmer erfolgt unter natürlichen Bedingungen und ausgiebigen Weidegang.
Sautéed lamb sausages of region over creamy pointed cabbage with slices of Franconian bread and mustard

„Fränkisch Schnickerla“ süß saure Kutteln
mit Zwiebelschmelz, Balsamico dazu Semmelknödel 9,50 €
„Fränkisch Schnickerla“ tripe sweet and sour with Balsamic vinegar bread dumplings

Weinbergschnecken
mit Kalbskopf und Schmelzzwiebeln 1 Dutzend 14,00 €
Roman snails served with calfs' head and butter browned onions
1 dozen
1/2 Dutzend 8,50 €
1/2 dozen

Gasthaus Pommes
im Körbchen serviert, mit hausgemachtem Ketchup 3,50 €
French Fries served in a small basket with homemade ketchup



Vorspeisen & Suppen

Salate / Vorspeisen

Salads

Unser Gasthaussalat

mit Karotte, Gurken-, Kartoffel-, Kraut-, Tomaten-, Rote Bete- und Blattsalat

klein / groß

4,80 € / 9,50 €

House salad, an assortment of carrot, cucumber, potato, herb, tomato, beetroot and leafy salads
small / large

„Vitello forelle“

Scheiben von der Kalbshüfte auf Rauchforellencreme

Spessartoliven und Salat

14,00 €

Slices of veal on smoked trout creme served with salad and olives from the Spessart region

Feldsalat mit Ochsenfleisch, gerösteten Brotchips und gehacktem Ei
und Ochsenkraftbrühe mit Kräuterflädle im Glas serviert

13,50 €

Lamb's lettuce with Ox ham, roasted bread chips and chopped eggs
with a beef consommé and stripes of savory pancake

Variation von Ziegenmilch

Französisch Nougat, gerollter Ziegenfrischkäse mit Salat, Dörrfrüchten und Nüssen

Hokkaido Kürbissuppe mit gesalzenem Ziegenmilchschaum

Vorspeise 13,80 €

French nougat of goat cheese with salad, dried fruit and nuts

Hauptgericht 16,50 €

and small "Hokkaido" pumpkin soup with salted goat milk espuma

Suppen

Soups

Rinderkraftbrühe

mit Leberknödel und Kräuterflädle

5,00 €

Beef consommé with liver dumplings and strips of savory pancake

Suppe vom Hokkaido Kürbis

mit gebratener Blutwurst, gerösteten Kernen und steirischem Kernöl

6,50 €

Soup of "Hokkaido" pumpkin with black pudding, roasted seeds and styrian seed oil



Mehlspeisen und Vegetarisch

Mehlspeisen/Vegetarisch

Gemüsekuchen

mit Wildkräutern und Schmand
oder

12,50 €

mit Ochsenschinken

16,50 €

vegetable pie with wild herbs and sour cream optionally with ox ham

Teigtäschli gefüllt mit Aubergine

auf geschmolzenen Tomaten

5 Stück

13,50 €

homemade dumpers with aubergine stuffing and melted tomatoes

10 Stück

16,50 €

„Flädle Cannelloni“

gefüllt mit Gemüse und Spinat auf würzigem Tomatensugo,
gratiniert mit Ricotta, an Salat

13,50 €

Pancake cannelloni "filled with vegetables and spinach, onto "Tomatensugo", gratinated with ricotta and topped with salad

Haselnussspätzle

mit Radicchio, Schmelzwiebel gratiniert mit Käse
an Blatt- Wildkräutersalat

14,50 €

Hazelnut spaetzle with browned onions gratinated with cheese served with a small lettuce salad and wild herbs



Gebratenes Forellenfilet aus dem Hafenlohrtal
auf Wirsinggemüse, Allerlei Rüben, Kürbis und Kartoffel
mit Rauchfischschaum 19,80 €
Roasted trout filet onto savoy cabbage, beets, pumpkin and potato with smoked fish espuma

Gebratenes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste
auf schmelzigem Paprika- Kürbisgulasch 22,50 €
Roasted pike perch under a potato crust onto goulash of pepper and pumpkin

Wallerfilet aus dem Silvaner-Essig Sud
mit Wurzelgemüse, Meerrettich und Schnittlauchkartoffeln 17,50 €
Filet of catfish poached in a Silvaner-vinegar broth, root vegetables,
horseradish and boiled chives potatoes

Mainfischli sind kleine Weißfische (Rotaugen, Laube und Rotfeder) aus dem Main,
fingerlang und daumendick.
Sie werden ausgenommen und mit Schwanz und Kopf in heißem Fett oder Öl gebacken.

Gebackene Mainfischli, im Ganzen frittiert
dazu fränkischer Kartoffelsalat
Baked Main fish fried and served on the whole onto Franconian potato salad

oder

Fish 'n' Chips
Gebackene Mainfischli, im Ganzen frittiert und Gasthaus Pommes 17,50 €
Baked Main fish fried and served and house French fries



Fleisch

In Apfelwein geschmorter Schweinebraten
mit Semmelknödel und Leberwurstschmelz dazu
Krautsalat mit Apfel, Staudensellerie und Schmand 14,00 €
Roast pork braised with cidar with bread dumpling with melted liverwurst,
served with cabbage salad with apple, celery and sour cream

Rehbraten in Spätburgunder geschmort mit Spalten von Äpfeln,
Maronen und Petersilienwurzel dazu Haselnussspätzle 24,00 €
Roast deer braised in Spätburgunder with apple, chestnuts and parsley root with hazelnut spaetzle

Sauerbraten
in Balsamico geschmortes „Rinderschäufelra“
mit durchgedrehtem Wirsching, seidenen Kartoffelkloß
und winterlichem Ofengemüse 18,50 €
in balsamic braised beef blade roast with savoy cabbage, potato dumpling and wintry roasted vegetables

Klassisch

Classic

Rosa gebratenes Steak vom Weiderind
mit Kräuterbutter und Schmelzzwiebeln, 180g 24,50 €
dazu Gasthaus Fritten, hausgemachtes Ketchup und Salat 250g 28,50 €
Rump steak with herb butter, roasted onions and house French fries
with homemadeketchup and salad

Goldgelb gebratenes Kalbsschnitzel ca. 160g vom Kalbsrücken
mit Salat und Gasthaus-Pommes oder fränkischem Kartoffelsalat 18,50 €
Golden sautéed veal cutlet served with a salad and house French fries
or Franconian potato salad

Auf Vorbestellung:

Dishes must be ordered in advance:

Beilagen besprechen Sie bitte mit unserem Chef

side dishes of your choice in consultation with the chef

Gebratenes Kalbsbries 24,50 €
Sautéed veal sweetbreads

Auf Wunsch servieren wir unsere Hauptgerichte auch etwas kleiner, zu 2/3 der normalen Größe.



Dessert & Käse

Kartäuserklöße

mit grobem Apfelmus, Holundersoße und Joghurteis

"Kartäuserklöße," fried sweet bread with apple ragout, elderberry sauce yoghurt ice cream

7,50 €

„Mafioso“ Espresso mit zwei Kugeln Vanilleeis

"Mafioso" espresso with two scoops of vanilla ice cream

5,50 €

Lebkuchen Halbgefrorenes

auf Pfefferkirschen

Parfait from gingerbread with pepper cherries

7,50 €

Mousse von der Herenschokolade

auf geistreichem Schokoladenbiskuit mit Himbeersorbet

Dark chocolate mousse onto chocolate sponge with raspberry sorbet

7,50 €

Bratapfelsorbet

mit Quittensecco aufgegossen

Baked apple sorbet with sparkling quince wine

7,50 €

Gemischtes Eis / drei Kugeln

Erdbeer, Vanille, Schokolade, Walnuss, Joghurt

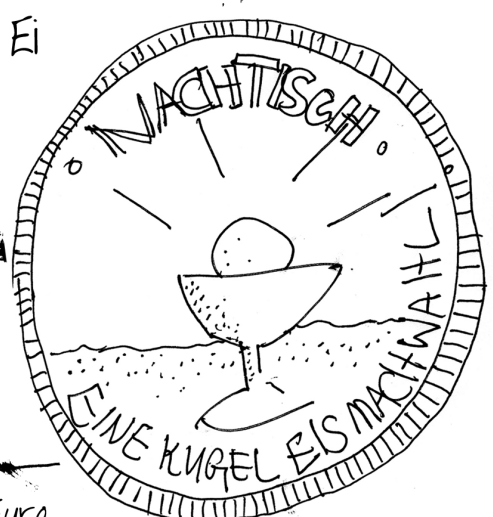
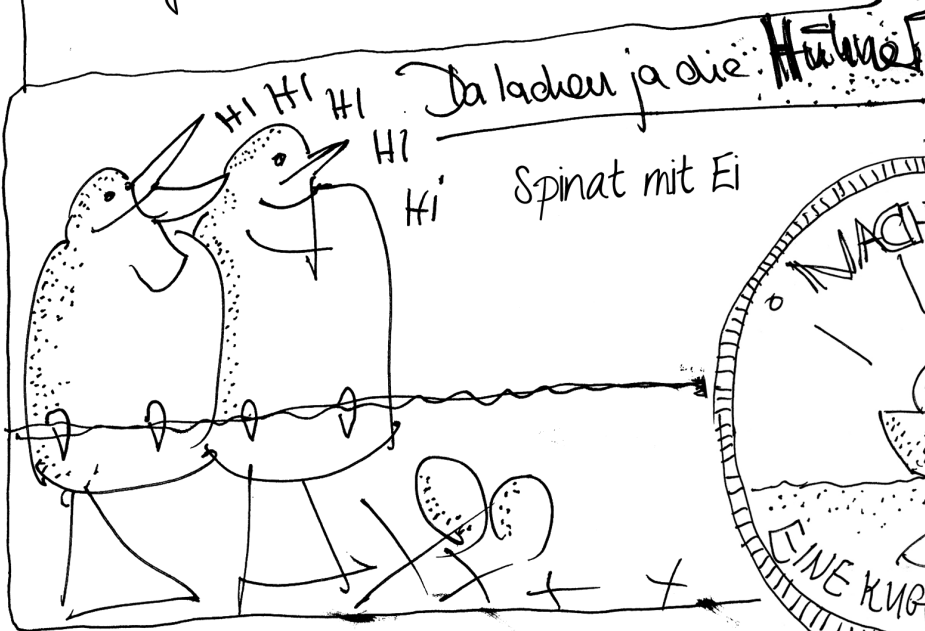
mit Sahne

Ice cream creation with whipped cream

4,50 €

5,00 €

KINDERKARTE



Alle Kindergerichte kosten 4 Euro