

Herzlich Willkommen

in unserem Landhotel

Öffnungszeiten

Montag - Samstag ab 14 Uhr · Sonn- und Feiertags ab 11 Uhr
Gerne öffnen wir unser Restaurant auch an Wochentagen
zum Mittagessen (ab 10 Personen)

Allergie? Fragen Sie nach unserer Allergikerkarte. In dieser Karte sind all unsere Speisen mit den 14 Zutaten und Stoffen deklariert, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.

Aperitif

Glas Sekt „Privat Cuvée“	0,1 l	4,30 €
Glas Sekt mit Péche	0,1 l	4,30 €
Glas Prosecco	0,1 l	4,30 €
Kir Royal (Sekt mit Creme de Cassis)	0,1 l	4,30 €
Hausaperitif „Fiero“ (Martini fiero, Tonic Water, Orange & Zitrone)	0,2 l	5,00 €
Hugo (Sekt, Holunder, Zitrone, Mineralwasser)	0,2 l	5,50 €
Aperitivo Rosato (Sekt, Aperitivo, Orange, Mineralwasser)	0,2 l	5,50 €
Veneziano (Sekt, Aperol*, Zitrone, Mineralwasser)	0,2 l	5,50 €
Lillet “Wild Berry” (Lillet, geeiste Himbeeren, Schweppes Wild Berry)	0,2 l	5,50 €
Campari-Orange*	4 cl	4,50 €
Campari-Soda*	4 cl	4,50 €
Martini (bianco, rosso)	5 cl	4,50 €
Sherry Sandemann (medium, trocken)	5 cl	4,00 €
Portwein Sandmann (weiß/rot)	5 cl	4,00 €
Sekt / Champagner / Prosecco		
Sekt “Privat Cuveé”	0,75 l	28,00 €
Heidsieck & Co. Monopol Red Top	0,375 l	32,00 €
Heidsieck & Co. Monopol Blue Top	0,75 l	59,50 €
Moet & Chandon	0,75 l	82,50 €
Veuve Clicquot	0,75 l	85,50 €
Prosecco Valdobbiadene	0,75 l	25,00 €

* Farbstoff

Vorspeisen

**Karamellisierter Ziegenkäse und Chorizo (spanische Salami)
an buntem Wildkräutersalat**

9,00 €

**Rinder-Carpaccio an Rucola-Salat mit Balsamico mariniert,
Pinienkernen und gehobeltem Parmesan**

11,20 €

**„Vitello tonnato“
Rosa gebratene Scheiben vom Kalbsrücken
überzogen mit Thunfischsoße an buntem Salatbukett**

9,20 €

**Maultaschen im Sahnesößchen
mit Speck, Zwiebeln und Kräutern**

7,80 €

**Mild geräucherte Entenbrust an asiatischem Glasnudelsalat
auf Ananas-Carpaccio, garniert mit Mango-Chutney**

11,80 €

**Pulpo (Oktopus) auf süß-saurem Gemüsesalat
an buntem Wildkräutersalat**

10,80 €

**Gebratene Jakobsmuscheln
auf Bärlauch-Linguine**

12,80 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Gemüsestreifen

5,00 €

Karotten-Ingwer-Suppe mit Sahne verfeinert

5,40 €

Rahmsüppchen von Scampi und Kokos mit Curry-Knuspersticks

6,20 €

Rahmsuppe vom Bärlauch mit Lachsstreifen

5,40 €

Salate

Großer Salatteller

**mit verschiedenen Gemüse- und Blattsalaten,
verfeinert mit Gurken, Tomaten, Paprika, Champignons
und roten Zwiebeln, garniert mit Croûtons und Sonnenblumenkernen
überzogen mit Himbeer-Dressing**

9,00 €

Wahlweise mit:

Gegrillte Hähnchenbruststreifen

+ 4,50 €

Gebratenen Lachsstreifen

+ 5,20 €

Frittierte Garnelen im Knuspermantel

+ 5,00 €

**Bunter Beilagensalat
mit verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten**

5,00 €

Aus dem Meer

**Loup de Mer (Wolfsbarsch) auf mediterranem Gemüse
an Weißweinsauce und Rosmarin-Kartoffeln**

21,50 €

**Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
auf Rahmsauerkraut und Petersilienkartoffeln,
garniert mit gebratenem Serrano-Schinken**

22,50 €

**Duett von Jakobsmuscheln und Riesengarnelen
an Zuckerschoten-Fenchelgemüse
und schwarzem Venere Reis**

24,50 €

Vom Landschwein

**Medaillons vom Schweinefilet auf Champignonrahmsauce
mit Broccoli-Gemüse, dazu Kartoffelecken**

17,80 €

**Schnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites und buntem Salat**

13,50 €

**Schnitzel in der Walnuss-Panade
an Rahm-Wirsing mit Butterkartoffeln**

14,20 €

Vom Weiderind

**Rumpsteak rosa gebraten unter der Zwiebel-Senf-Haube,
Speck-Bohnen und hausgemachte Kartoffelrösti**

21,50 €

**Rinderfilet auf Kräuter-Kartoffelstampf garniert mit Rotweinzwiebeln,
und gegrillte Riesengarnelen auf Tomaten-Chutney
garniert mit frittiertem Rucola**

26,80 €

**Medaillons vom Rinderfilet an Champignonrahm
mit Kartoffel-Stampf, garniert mit grünem Spargel**

25,80 €

**Ribeye Steak mit Röstzwiebeln,
Schmortomaten und Kartoffelstäbchen**

23,80 €

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit Pommes frites und buntem Salat**

21,50 €

Vom Kalb

**Gebratene Kalbsleberscheiben mit Schmorzwiebeln
und Schnittlauch-Kartoffel-Püree**

17,90 €

**Kalbsfilet rosa gebraten an Calvadosrahmsoße,
Gemüsebukett und Kartoffel-Lasagne, garniert mit Apfelspalten**

24,80 €

Vom heimischen Lamm

**In der Pfanne rosa gebratenes Lammfilet
auf Bärlauch-Risotto
und gebackener Blumenkohl, garniert mit grünen Spargelspitzen**

24,80 €

**Lammcarrée rosa gebraten,
unter der Meaux-Senf-Kräuterkruste
auf mediterranem Gemüse, dazu Kartoffel-Lasagne**

23,80 €

Wild aus dem Spessart

**Gegrillter Rehrücken auf Spitzkohl-Gemüse
und gebratenen Waldpilzen, dazu Süsskartoffel-Pürree**

24,50 €

**Zart gegrilltes Hirschrückensteak auf gebratenen Waldpilzen
an Wirsing-Gemüse und Sellerie-Püree**

23,80 €

**Geschmorter Braten vom Spessart-Hirsch
mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen**

19,80 €

Vom Federvieh

**Rosa gebratene Entenbrust im Honig-Pfeffer-Mantel
auf Rotwein-Ingwer-Feigen und Linguine**

21,50 €

**Gegrillte Maishähnchenbrust
auf tomatisierten Gnocchi an Blattspinat**

17,80 €

Vegetarisches

**Gefüllte Aubergine mit Mozzarella überbacken
auf Kräuter-Couscous**

10,20 €

**Bärlauch-Risotto und geschmorte Tomaten,
garniert mit Rucola und Parmesan-Chips**

11,50 €

**Bandnudeln „Mediterran“
In Olivenöl gebratene Zucchini, Paprika und Cocktailtomaten
mit Basilikum und Parmesan verfeinert**

10,80 €

**Spinat-Feta-Strudel auf Gemüsespaghetti,
überzogen mit Meaux-Senfsoße und Butterkartoffeln**

11,20 €