

# 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

<b>Glas Sekt „Privat Cuvée“</b>	<b>0,1 l</b>	<b>4,30 €</b>
<b>Glas Sekt mit Péche</b>	<b>0,1 l</b>	<b>4,30 €</b>
<b>Glas Prosecco</b>	<b>0,1 l</b>	<b>4,30 €</b>
<b>Kir Royal</b> (Sekt mit Creme de Cassis)	<b>0,1 l</b>	<b>4,30 €</b>
<b>Hausaperitif „Fiero“</b> (Martini fiero, Tonic Water, Orange & Zitrone)	<b>0,2 l</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Hugo</b> (Sekt, Holunder, Zitrone, Mineralwasser)	<b>0,2 l</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Aperitivo Rosato</b> (Sekt, Aperitivo, Orange, Mineralwasser)	<b>0,2 l</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Veneziano</b> (Sekt, Aperol*, Zitrone, Mineralwasser)	<b>0,2 l</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Lillet “Wild Berry”</b> (Lillet, geeiste Himbeeren, Schweppes Wild Berry)	<b>0,2 l</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Campari-Orange*</b>	<b>4 cl</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Campari-Soda*</b>	<b>4 cl</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Martini (bianco, rosso)</b>	<b>5 cl</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Sherry Sandemann (medium, trocken)</b>	<b>5 cl</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Portwein Sandmann (weiß/rot)</b>	<b>5 cl</b>	<b>4,00 €</b>

## Sekt / Champagner / Prosecco

<b>Sekt “Privat Cuveé”</b>	<b>0,75 l</b>	<b>28,00 €</b>
<b>Heidsieck &amp; Co. Monopol Red Top</b>	<b>0,375 l</b>	<b>32,00 €</b>
<b>Heidsieck &amp; Co. Monopol Blue Top</b>	<b>0,75 l</b>	<b>59,50 €</b>
<b>Moet &amp; Chandon</b>	<b>0,75 l</b>	<b>82,50 €</b>
<b>Veuve Clicquot</b>	<b>0,75 l</b>	<b>85,50 €</b>
<b>Prosecco Valdobbiadene</b>	<b>0,75 l</b>	<b>25,00 €</b>

\* Farbstoff

# Vorspeisen

**Karamellisierter Ziegenkäse auf Rote Bete-Carpaccio  
an buntem Wildkräutersalat, garniert mit Süßkartoffel-Chips**

**9,80 €**

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

**12,50 €**

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

**9,80 €**

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

**8,50 €**

**„Ceasar Salad“  
Romana Salat mit Caesar-Dressing, Cocktailtomaten,  
Croûtons und gehobeltem Parmesan**

**7,80 €**

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

**11,20 €**

**Gebratene Jakobsmuscheln  
auf Bärlauch-Nudeln und Chorizo (Spanische Salami)**

**13,80 €**

# Suppen

**Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Gemüsestreifen**

**5,20 €**

**Rahmsüppchen von Scampi und Kokos mit Curry-Knuspersticks**

**6,50 €**

**Pfifferlingsrahmsuppe mit Sahne verfeinert**

**5,60 €**

# Salate

**"Caesar Salad"**

**Romana Salatherzen mit Caesar-Dressing, Cocktailtomaten, Croûtons und gehobeltem Parmesan, dazu gegrillte Hähnchenbruststreifen**

**15,80 €**

**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**

**9,80 €**

**Wahlweise mit:**

**Gegrillte Hähnchenbruststreifen**

**+ 4,50 €**

**Gebratenen Lachsstreifen**

**+ 5,20 €**

**Frittierte Garnelen im Knuspermantel**

**+ 5,50 €**

**Bunter Beilagensalat**

**mit verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten**

**5,50 €**

## *Aus dem Meer*

**Steak vom Schwertfisch auf Tomaten-Zucchini-Gemüse mit Pfifferlingen  
und Rosmarin-Kartoffeln**

**23,50 €**

**Auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
auf Blattspinat und Kräuter-Kartoffelstampf**

**22,50 €**

**Duett von Jakobsmuscheln und Riesengarnelen  
an karamellisiertem Chicoree und Zuckerschoten in Orangensoße  
und schwarzem Venere Reis**

**24,80 €**

## *Vom Landschwein*

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

**18,50 €**

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

**13,50 €**

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

**14,50 €**

## *Vom Weiderind*

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

**22,50 €**

**Zart gegrilltes Rinderfilet mit Jakobsmuscheln und Riesengarnelen  
auf grünen Spargelspitzen  
mit Zwiebelkonfit an Süßkartoffel-Pommes**

**27,80 €**

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

**23,80 €**

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

**22,50 €**

## *Vom Kalb*

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

**18,90 €**

**Zart gegrilltes Kalbsfilet und Pfifferlingsrahmsoße  
auf Kartoffelstampf, garniert mit grünen Spargelspitzen**

**26,80 €**

## *Vom heimischen Lamm*

**In der Pfanne rosa gebratenes Lammfilet  
auf Bärlauch-Perlgraupen-Risotto und gebackener Blumenkohl**

**23,80 €**

**Lammcarrée rosa gebraten,  
unter der Meaux-Senf-Kräuterkruste  
auf mediterranem Gemüse, dazu Rosmarin-Kartoffeln**

**24,50 €**

## *Wild aus dem Spessart*

**Rehrücken rosa gebraten  
auf gegrillten Pfifferlingen und grünen Spargel an Süsskartoffel-Püree**

**24,80 €**

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

**24,50 €**

# *Vom Federvieh*

**Rosa gebratene Entenbrust im Honig-Pfeffer-Mantel  
auf Rotem-Thai-Gemüse und schwarzem Venere-Reis**

**21,80 €**

**Gebratene Perlhuhnbrust im Speckmantel  
auf geschmortem Wurzelgemüse und Kartoffel-Spaghetti**

**18,80 €**

# *Vegetarisches*

**Frische Pfifferlinge in Rahm mit Semmelknödel**

**10,80 €**

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

**12,50 €**

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

**11,80 €**

**Waldpilz-Risotto garniert mit Rucola und Parmesan-Chips**

**12,80 €**