

Speisenkarte

Hmbeer-Limette Brause (alkoholfrei) 0,2l 2,60 € 0,4l 3,40 €
Federweißer 0,25l 2,90 € HUGO 0,3l 5,20 € Lillet „Wild Berry“ 5,20 €

Taus der Suppenküche

Kräftige Rinderbouillon mit Leberknödel^(a,b,c,h,g) 4,50 € **oder** mit Flädle 4,20 €
Suppe vom Hokkaidokürbis mit Croutons und Sahnetupfer (vegetarisch/vegan möglich) 4,90 €

Hauptspeisen

Kleiner Salat mit kalter Räucherforelle, Eierscheiben, Meerrettich und Baguette^(a,b,c,h,g) 11,90 €
Salathaufen mit gebratenem Forellenfilet dazu Baguette 13,90 €
Salathaufen mit gebratenem Maronenbratling dazu Baguette (vegetarisch/vegan^(a,b,c,h,g)) 9,50 €
Spinatnocken mit Rahmsteckrüben und Röstzwiebeln (vegetarisch)^(a,b,c,h,g) 12,90 €
Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter dazu Pommes frites und Gemüse^(a,b,c,h,g) 21,90 €
Gänsebrust **oder** Keule mit Rotkraut und Kartoffelklößen^(a,b,c,h,g) 20,50 €
Forelle“ Müllerin Art“ dazu Kräuterkartoffeln und Salat 15,90 € filetiert 16,90 €
Mandelforelle mit gerösteten Mandeln dazu Kräuterkartoffeln und Salat 15,90 € filetiert 16,90 €
Heiße, geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich, Kräuterkartoffeln und Salat^(a,b,c,h,g) 15,90 €
Jägerschnitzel mit Rahmchampignons dazu Pommes frites und Salat^(a,b,c,h,g) 14,50 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salat^(a,b,c,h,g) 12,90 €
„Wastel“ Schnitzel mit Käse überbacken, Soße, Röstzwiebeln, Pommes frites und Salat 14,50 €
Ein Paar fränkische Bratwurst mit Sauerkraut und Brot 7,80 €
Ein Paar fränkische Bratwurst mit Pommes Frites und Soße^(a,b,c,h,g) 7,80 €

Für unsere Kleinsten

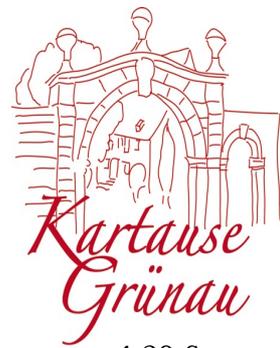
Kleines Schnitzel mit Pommes frites 4,80 €
Ein Kloß mit Soße 2,00 € jeder weitere Kloß 1,00 € / Portion Pommes / Spätzle mit Soße 3,00 €

Vesper

Eine Portion Kochkäse mit Zwiebeln und 4 Scheiben Brot^(a,b,c,h,g) 6,50 €
Brot mit Emmentaler und Zwiebelringe, bunte Garnitur^(a,b,c,h,g) 4,80 €
Brot mit Hausmacherwurst belegt, bunte Garnitur^(a,b,c,h,g) 5,00 €
Hausmacher Wurstplatte mit 3 Scheiben Brot und saurer Gurke 6,40 €
Strammer Max“ mit gekochtem Schinken, Spiegelei und saurer Gurke^(a,b,c,h,g) 5,50 €

Nachtisch

Dessertteller Schokoladen-Mousse, Johannisbeer Sorbet, Kartäuserkloß mit Vanillesoße 8,90 €
Der kleine Nachtisch eine Kugel Vanilleeis im Espresso mit Sahnetupfer 3,90 €



Alkoholfreie Getränke

Orangenlimo, Zitronenlimo, Cola, Spezi	0,20 l	2,20 €	0,40 l	3,00 €
Johannisbeersaftschorle, Orangensaftschorle	0,20 l	2,20 €	0,40 l	3,00 €
Apfelsaft naturtrüb vom Biohof Tobias Pfenning				
Schollbrunn, pur oder Schorle	0,20 l	2,60 €	0,40 l	3,40 €
Geroldsteiner, Sprudel-Gourmet	0,25 l	2,30 €	0,75 l	4,50 €
Geroldsteiner, Naturell-Gourmet			0,50 l	3,50 €
Coca Cola light			0,33 l	2,80 €

Bier vom Fass

Spessart Premium Pils, Radler oder Goldspecht	0,30 l	2,40 €	0,40 l	2,80 €
Spessart Hefeweizen, hell	0,30 l	2,50 €	0,50 l	3,20 €
Spessart Hefeweizen, hell, alkoholfrei	0,30 l	2,50 €	0,50 l	3,20 €

Bier aus der Flasche

Spessart Pils, alkoholfrei			0,50 l	3,20 €
Spessart Räuberchen dunkel			0,33 l	2,80 €

Weine aus Franken und der Pfalz 0,2 l

Rotwein

Roter Veith, deutscher Qualitätswein, trocken, runder Geschmack, Weingut Wirsching				5,40 €
Cuvee Rot, Regent, Dornfelder, Domina, trocken, Weingut Schmitt`s Kinder				5,20 €

Weißwein

Le Blanc Cuvee, Scheurebe, Bacchus, Müller Thurgau, trocken/frisch, Schmitt`s Kinder				5,70 €
Weisser Burgunder, deutscher Qualitätswein, trocken, Weingut Lergenmüller,				5,70 €

Rotling

Cuvee, Müller Thurgau und Portugieser, halbtrocken, Weingut Wirsching				5,70 €
---	--	--	--	--------

<i>Weinschorle</i> süß oder sauer gespritzt	0,25 l	2,60 €	0,40 l	4,80 €
---	--------	--------	--------	--------

<i>Federweißer</i>	0,25 l	2,90 €		
--------------------	--------	--------	--	--

<i>Apfelwein</i> pur, süß oder sauer gespritzt	0,25 l	2,60 €	0,50 l	4,90 €
Bembel Apfelwein	1,00 l	9,10 €	2,00 l	16,20 €

Kaffeespezialitäten

Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee, Heiße Schokolade mit Milch				3,00 €
Chococino-heiße Schokolade mit Espresso				3,00 €
Espresso	einfach	2,50 €	doppelt	3,30 €

Brennerei Edgar Göbwein / Thüringersheim 2 cl 2,30 €

Obstbrand, Zwetschgenwasser, Himbeergeist, Haselnussgeist, Williams Christ Birne
Apfelbrand aus dem Holzfass, Oma`s Backapfellokör, Schwarzer Johannisbeerlikör.
Über Zusatzstoffe können Sie sich gern beim Service erkundigen.

