

Gruß aus der Küche  
Gurken-Dillcreme  
Dinkel-Ruchmehlbrot  
Bäckerei Söder / Priesendorf

**MENÜ**

**WALD /WASSER / WIESE**

**MENÜ 4 GÄNGE 99 €** (Preis ohne Änderungen)  
**WEINBEGLEITUNG 34€**

**Burgunder Cuvée**  
Sektkellerei Höfer, Würzburg  
0,117,5€  
oder

**Prisecco alkoholfrei**  
**Frühlingsduft**  
Erdbeere-Holunderblüte-Waldmeister  
Manufaktur Jörg Geiger/ Schwäbische Alb  
0,117€

**TATAR VOM FÄRÖER-LACHS/RIESENGARNELE**

Verbenencreme/Gurke  
Forellen-Kaviar  
24€  
**2022 Weißburgunder**  
Sommeracher Katzenkopf  
Weingut Max Müller I. Volkach  
0,115€

**HALBE BRESSE-TAUBE**

Alblinsen/Würnsreuther Ziegenfrischkäse  
Mairübchen  
28€  
**2020 Aligoté „Les Chagniot“**  
Chanterêves  
0,119€

**REHRÜCKEN & KEULE**

heimische Pfifferlinge  
Nussnocken/Brokkoli  
38€  
**2017 Cabernet Sauvignon**  
Weingut Richard Östreicher; Sommerach  
0,1110€

**BEEREN**

Joghurtschaum  
Erdbeer-Rhabarbereis/Honigwabe  
15€  
**2023 Muskateller & Scheurebe- Schaumwein**  
Sektkellerei Höfer, Würzburg  
0,116€

**MENÜ**

**WEDER FISCH NOCH FLEISCH**

**MENÜ 4 GÄNGE 70 €** (Preis ohne Änderungen)  
**WEINBEGLEITUNG 32€**

**Burgunder Cuvée**  
Sektkellerei Höfer, Würzburg  
0,117,5€  
oder

**Prisecco alkoholfrei**  
**Frühlingsduft**  
Erdbeere-Holunderblüte-Waldmeister  
Manufaktur Jörg Geiger/ Schwäbische Alb  
0,117€

**BUNTE TOMATEN/BURRATA**

Basilikumschaum/geröstetes Brot  
16€  
**2022 Weißburgunder**  
Sommeracher Katzenkopf  
Weingut Max Müller I. Volkach  
0,115€

**RAVIOLI**

Zwiebelschloten  
frischer Oregano/braune Butter  
20€  
**2020 Aligoté „Les Chagniot“**  
Chanterêves  
0,119€

**GNOCCHI**

Spargelragout/Tomaten/Estragon  
Blattspinat  
20€  
**2023 Steinwiege Muskat-Trollinger Rosé**  
Weingut Schnaitmann, Fellbach  
0,115€

**BEEREN**

Joghurtschaum  
Erdbeer-Rhabarbereis/Honigwabe  
15€  
**2023 Muskateller & Scheurebe- Schaumwein**  
Sektkellerei Höfer, Würzburg  
0,116€

**Bei Allergien und Unverträglichkeiten, spricht bitte unsere Servicemitarbeiter/innen an.**

**Unser Restaurant schließt um 22.30 Uhr. Schön, dass Ihr da wart.**

**BITTE keine Kreditkarten**

**ZAHLUNGSMÖGLICHKEITEN:**

**BAR ODER EC-KARTE**

Gruß aus der Küche  
Gurken-Dillcreme  
Dinkel-Ruchmehlbrot  
Bäckerei Söder / Priesendorf

**VORSPEISEN**

**OCHSENBRÜHE**

Leberklößchen/Gemüse  
7,5€

**GEEISTE TOMATENSUPPE**

Ziegenfrischkäse/geröstetes Brot/Basilikum  
9,5€

**BLATTSALAT**

Speckstreifen  
Gemüsechips / Schnittlauch Schmand  
13€

**FÄRSENCARPACCIO**

Sommertrüffel/  
Grana Padano/Spargel/Basilikumschaum  
24€

**HAUPTGÄNGE**

**WILDSCHWEINSCHNITZEL**

Mairübchen  
Schupfnudeln/Steinpilzrahm  
22€

**WIENERSCHNITZEL**

vom Kalbsrücken  
Kartoffel-Gurkensalat/Preiselbeeren  
Blattsalat  
28€

**GOCKEL AUS KLEINLANGHEIM**

Brennnesseln/ Kartoffeldatschi/Kohlrabi  
24€

**SAIBLING & LACHSFORELLENFILET**

Gurken/Olivenkraut  
Silvanerschaum/ Spargelrisotto  
29€

**HEIMISCHES WELSFILLET**

Olivenkraut  
Spargelragout/Rissoto  
32€

**LAMMHÜFTE**

gebratene Paprika/Rösti  
32€

**RINDERRÜCKEN**

Deutsche Färse  
Gelbe Rüben/ Nussnocken  
38€

**ROHMILCHKÄSE TÖLZER KASLADEN  
SAINT MAURE**

(Ziege-Frischkäse-Centré)

**PIERRE ROBERT**

(Kuh-Weichkäse-Jlle-de-France)

**FOURME D´AMBERT**

(Kuh-Blauschimmel-Auvergne)

**REBLOCHON**

(Kuh-Weichkäse-Savoyen)  
Birnenmarmelade  
Stück 5€

**DESSERT**

**ESPRESSO/ STORATH PRALINE**

5€

**HOLLERKÜCHLA**

Vanilleeis/Silvanerschaum  
Beeren  
15€

**HAUSGEMACHTES**

**SORBET**

Himbeere/Aprikose/4€/Nocke

**NATUREIS**

Feige-Thymian/Waldmeister/Holunderblüte  
Erdbeer-Rhabarber/Eberesche/Matcha/  
Schokolade/Vanille/Joghurt-Lavendel  
4€/Nocke

Bei Allergien und Unverträglichkeiten, spricht bitte unsere Servicemitarbeiter/innen an.

Unser Restaurant schließt um 22.30 Uhr. Schön, dass Ihr da wart.

**BITTE keine Kreditkarten**

**ZAHLUNGSMÖGLICHKEITEN:**

**BAR ODER EC-KARTE**