

Gruß aus der Küche
Gurkencreme
Dinkel-Ruchmehlbrot
Bäckerei Söder / Priesendorf

MENÜ

WALD /WASSER / WIESE

MENÜ 4 GÄNGE 90 €
WEINBEGLEITUNG 33€

2021 Rivaner brut

Wein von Rothmund, Eltmann 0,1l 7€
oder

Priseco alkoholfrei

Douglasie, unreifer Apfel / Stachelbeere
Manufaktur Jörg Geiger/ Schwäbische Alb
0,1l 7€

CEVICHE VOM IKARIMI-LACHS

Limettenschaum/Gurken/Spargelspitzen
Forellen-Kaviar

24€

2022 Sauvignon blanc „Straden“

Weingut Neumeister/Steiermark
0,1l 5€

HALBE WACHTEL

Alblinsen / Blumenkohl/Bärlauch

20€

2020 Silvaner „Maria im Weingarten“

Weingut Richard & Kerstin Östreicher
Sommerach
0,1l 9€

REHKEULE

Mairübchen/Mark-Nussklößchen

Spargelschaum

32€

2019 JULI „weit weg“

Weingut M&M Heindel, Ipsheim
0,1l 7€

ERDBEERTARTE

Rhabarberschaum

Heidelbeeren/Sekteis

15€

2023 Muskateller & Scheurebe- Schaumwein

Sektellerei Höfer, Würzburg
0,1l 6€

MENÜ

WEDER FISCH NOCH FLEISCH

MENÜ 4 GÄNGE 69 €
WEINBEGLEITUNG 33€

2021 Rivaner brut

Wein von Rothmund, Eltmann 0,1l 7€
oder

Priseco alkoholfrei

Douglasie, unreifer Apfel / Stachelbeere
Manufaktur Jörg Geiger/ Schwäbische Alb
0,1l 7€

SPARGELSALAT

Radieschen

Erbsensprossen/Schindelseer Ei

19€

2022 Sauvignon blanc „Straden“

Weingut Neumeister/Steiermark
0,1l 5€

GEBRATENER BLUMENKOHL

Rote Bete -Pesto/Fregola

Ziegenfrischkäsecreme/Basilikum

16€

2020 Hautes Côtes de Beaune Chardonnay

Domaine Denis Carré
0,1l 7€

BÄRLAUCHRISOTTO

Spargelspitzen/Chioggia

Würnsreuther Ziegenfrischkäse/Basilikum

20€

2021 Silvaner „Maria im Weingarten“

Weingut Richard & Kerstin Östreicher
Sommerach
0,1l 9€

ERDBEERTARTE

Rhabarberschaum

Heidelbeeren/Sekteis

15€

2023 Muskateller & Scheurebe- Schaumwein

Sektellerei Höfer, Würzburg
0,1l 6€

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
Gurkencreme
Dinkel-Ruchmehlbrot
Bäckerei Söder / Priesendorf

VORSPEISEN

OCHSENBRÜHE

Leberklößchen & Gemüse
7,5€

SPARGELSUPPE

luftgetrockneter Schinken
geröstetes Brot
9,5€

BLATTSALAT

Grana Padano/Speckstreifen
Gemüsechips / Bärlauch-Schmand
13€

HAUPTGÄNGE

KALBSKÜCHLA

Steinpilzrahm
Spargelrisotto/Rucolasalat
20€

GESCHMORTE RINDERSCHULTER

Rotweinsauce
Kartoffeldatschi/Wirsingstreifen
18€

GOCKEL AUS KLEINLANGHEIM

Rotweinjus/Brennnesseln
Kartoffelgratin/Kohlrabi
24€

WOLFSBARSCH

gebratene Gurken
Silvanerschaum/ Spargelrisotto
29€

LAMMHÜFTE medium

Ratatouille/Rucola
Kartoffelrösti
32€

RINDERRÜCKEN

Rotweinsauce
Spargelspitzen/ Kartoffelgratin
38€

ROHMILCHKÄSE TÖLZER KASLADEN

BLEU DE GEX

(Kuh-Blauschimmel-Jura)

GAPERON

(Kuh-Weichkäse-Auvergne)

REBLOCHON

(Kuh-Savoyen)
Birnenmarmelade
Stück 5€

WEIN ZUM KÄSE

2022

Riesling Spätlese
Schloss Frankenberg, Maximilian Czeppel
Weigenheim 0,11 6€

DESSERT

ESPRESSO/ STORATH PRALINE

5€

HAUSGEMACHTES

SORBET

Himbeer/Aprikose
4€/Nocke

NATUREIS

Kornelkirsche/Sekt/Kirschblüte
Sanddorn/Eberesche
Schokolade/Vanille
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

Gruß aus der Küche
Gurkencreme
Dinkel-Ruchmehlbrot
Bäckerei Söder / Priesendorf

**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