



Herzlich willkommen im Winter am Eisenberg



Daniela's Aperitifempfehlung

Jetzt ist Saison: Blutorangenspriitz – mit hausgemachter Essenz, Aperol, Spumante und Soda 5,50

...gibt's auch alkoholfrei Glas 3,-

offene Weissweine

RIVANER, Weingut Wirsching, Iphofen, Franken, fruchtig - trocken, leicht 0,25 6,40

WEISSBURGUNDER; Weingut Benz, Tauberfranken, duftig- frisch und trocken 0,25 6,40

RIESLING Hochgewächs, Weingut Kallfelz, Mosel, **feinherb**, saftig 0,25 6,80
...duftet nach Pfirsich, Mandarine und Grapefruit, frisches und jugendliches Finale

SAUVIGNON BLANC, trocken von La Motte 0,25 8,40
erfrischend duftend nach grünem Apfel, Limette & exotischen Früchten

offene Roseweine

SCHWARZRIESLING WEISSHERBST Benz, Tauberfranken, fruchtig-mild 0,25 6,40

ROSE Memòries de Biniagual DO Mallorca, trocken 0,25 6,40
duftet nach roten Früchten, präsentiert sich kräftig und ausgeglichen; am Gaumen ist er rund mit zurückhaltender, dennoch präsender Frische

offene Rotweine

MERLOT, Cavazza, Venetien, trocken, Aromen von dunklen Beeren 0,25 6,40

SCHWARZRIESLING halbtrocken - fruchtig, Weingut Benz, Tauberfranken 0,25 6,80

CABERNET SAUVIGNON, Montes, Chile, trocken 0,25 6,80
dicht, dunkel, Duft nach vollreifen Beeren und Schokolade!

PRIMITIVO Ettore IGT Salento, Tormaresca, Italien 0,25 6,80
Noten von roten Früchten und Konfitüre sowie Anklänge von Veilchen und Gewürzen. Der Gaumen ist üppig, dennoch weich und ausgewogen mit schöner Länge und Nachhaltigkeit

...danach:

HIRSCHRUDEL – Kräuterlikör 2cl 4,50
angenehm, duftet nach Kaffee, Schokolade, Anis und Karamell - limitierte Auflage

Grappa Amarone della Valpolicella von Marcati, Veneto, 2cl „Il Bacio delle Muse“ – besonders vollmundig und intensiv im Geschmack, im Eichenholzfass gereift 5,50





Speisekarte

Rote-Bete-Suppe mit Sauer-
rahm 5,90

Tomatensuppe mit Pesto 5,90

bunter **Blattsalat** mit hausemachtem
Waldhimbeerbalsam, gerösteten
Saaten und Frischkäse 7,90

Enten-Paté mit Fruchtsalsa und
Salat 8,90

Ochscarpaccio mit gehobelter
Abteiknolle, bestem Olivenöl
und Salat 12,90

**wie auf der Alm: hausgemachte
Käseknödel** mit Zwiebelschmelze und
Salatteller (vegi) 12,90

Eierbandnudeln mit feinem Wildragout
(Forstgut Faust) und gehobeltem
Hartkäse 12,90

Schweinefilet mit frischen Gemüsen
und Kartoffelrösti 19,50

gebratenes **Zanderfilet** mit Senfsauce,
Bratkartoffeln und Salat 16,90

hausgemachte Wildbratwurst
(Klosterforstgut Faust) mit
Preiselbeeren, Rotkohl und
Röstkartoffeln 12,90

Sauerbraten vom Hirsch
(Klosterforstgut Faust) mit Rotkohl und
Kartoffelschnee 19,90

geschmorte **Wildschweinschulter**
(Klosterforstgut Faust) mit
Preiselbeeren und Kartoffelrösti 18,90

Tagliata vom Angusrind mit
Kräuterbutter, Kartoffelrösti und Salat
27,90

Sauerländer **Ziegenkäse** mit hausge-
machter Fruchtmostarda 7,90

Tonkabohnenparfait mit Beerenmark
6,90

Zwetschgenröster mit Nusseis 5,90

Mousse au chocolat mit Beeren 6,90

**Zusätzlich bieten wir jeden Abend ein
täglich wechselndes Abendmenü mit
drei Gänge zu 26,90 € an.**

Wie im Anhang II der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV)
(Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) aufgelistet enthalten auch unsere
Speisen Zutaten und Inhaltsstoffe die als Allergene bezeichnet werden.
Eine detaillierte Kennzeichnung entnehmen Sie einer speziellen Karte.
Diese bekommen Sie auf Anfrage. Müssen Sie auf eines oder mehrere
Allergene achten, bitte melden Sie sich. Wir haben ein paar gute Ideen
für Sie! Guten Appetit!





Mittagskarte

vorweg:

Rote-Bete-Suppe mit Sauerrahm 5,90

Fritattensuppe - Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen 5,90

Enten-Paté mit Fruchtsalsa und Salat 8,90

Speckbrettl – Bergschinken vom Hofer im Hinterpasseier mit Schüttelbrot, Graubrot, Gurke, Tomate und Ei normal 10,90 klein 8,90

Käsebrettl – verschiedene Berg- und Almkäse mit Schüttelbrot, Tomate und Ei normal 10,90 klein 8,90

Käseknödel mit Zwiebelschmelze und Salatteller (vegi) 12,90

Eierbandnudeln mit feinem Wildragout (Forstgut Faust) und gehobeltem Hartkäse 12,90

hausgemachte Wildbratwurst (Forstgut Faust) mit Preiselbeeren, Rotkohl und Röstkartoffeln 12,90

Sauerbraten vom Hirsch (Klosterforstgut Faust) mit Rotkohl und Kartoffeln 19,90

Unser Mittagsmenü (nur werktags)

Haben Sie es eilig? Dann sagen Sie bitte bei der ersten Bestellung Bescheid!

Tomatensuppe mit Pesto **oder** Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Schweinefilet mit Gemüse und Röstkartoffeln

oder

gebratenes Fischfilet des Tages mit Kartoffeln und Salat

Dessert

p.P. 18,90

jeder Änderungswunsch 1,-

Wie im Anhang II der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) aufgelistet enthalten auch unsere Speisen Zutaten und Inhaltsstoffe die als Allergene bezeichnet werden. Müssen Sie auf eines oder mehrere Allergene achten, bitte melden Sie sich. Wir haben ein paar gute Ideen für Sie! Guten Appetit!





Herzlich willkommen im Winter am Eisenberg



Sonntagskarte

Hummercappuccino 5,90 **Tomatensuppe** mit Pesto 5,90
Fritattensuppe - Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen 5,90

Enten-Paté mit Fruchtsalsa und Salat 8,90

Ohsencarpaccio mit gehobelter Abteiknolle und Salat 12,90

hausgemachte Wildbratwurst (Forstgut Faust) mit Preiselbeeren, Rotkohl und Röstkartoffeln 12,90

Pasta macht glücklich!

Bandnudeln mit feinem **Hirschragout** (Forstgut Faust) und Grana Padano 12,90

Sonntagsmenü

Vorsuppe

Kraftbrühe mit Klößchen und Eierstich

Hauptgerichte:

gebratenes frische **Skreifilet** mit Krustentiersauce, Gemüse und Reis 25,90

wie auf der Alm: hausgemachte Käseknödel (vegetarisch) mit Zwiebelschmelze und Salat 18,90

Medaillons vom **Kalbsrücken** mit Pfeffersauce, Rösti und Salat 25,90

geschmorter **Wildschweinbraten** (Forstgut Faust) mit Rotkohl & Kartoffeln 22,90

Schweinefilet mit frischem Gemüse und Rösti 22,50

Dessert

Tiramisu mit Mandarine und Beerenmark

Jeder Beilagenänderungswunsch € 1,-

Dessert & Käse:

Eisparfait mit Beerenmark 6,90

verschiedene Bergkäse mit hausgemachter Fruchtmostarda und Schüttelbrot 8,90

Wie im Anhang II der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) aufgelistet enthalten auch unsere Speisen Zutaten und Inhaltsstoffe die als Allergene bezeichnet werden. Müssen Sie auf eines oder mehrere Allergene achten, bitte melden Sie sich. Außerdem haben Sie die Möglichkeit eine detaillierte Allergenaufistung einzusehen. Guten Appetit!





Herzlich willkommen im Winter am Eisenberg



 Mittagskarte 12 bis 14 Uhr 

 Nachmittagskarte 14 bis 18 Uhr

 Abendkarte 18 – 21 Uhr 

