



Herbstlich willkommen am Eisenberg



Vorspeisen

gebeizte Lende vom Schmalzier mit bestem Olivenöl, gehobelter Abteiknolle und Salat 13,90

Birnencarpaccio (vegi) mit Walnüssen und gehobelter Abteiknolle, Salat 8,90

Ochsen carpaccio mit bestem Olivenöl, gehobelter Abteiknolle und Salat 12,90

hausgemachte **Wildleberpaté** mit Apfel-Quitten-Senf und Salat 10,90

Bioberglinsensalat mit hausgemachtem luftgetrocknetem **Wildschweinschinken** und Fruchtmostarda 10,90

Suppen

Kürbissuppe (vegi) 5,90

Waldpilzsuppe (vegi) 5,90

Tomatensuppe mit Pesto (vegi) 5,90

große bunte Salate . . .

...mit Baguette 8,90

...mit gebratenem Schweinefilet 12,90

...mit gebackenem Fetakäse (Kuh) 12,90

...mit gebratenem Fischfilet 12,90

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. Wir haben ein paar gute Ideen für Sie! Guten Appetit!

Pasta & Risotto

Bandnudeln mit feinem **Wildragout** (Forst Faust) und Grana Padano 12,90

Bandnudeln mit frischen sauerländer **Pfifferlingen, Stoppelpilzen** und Grana Padano 12,90

Cremiges Kürbisrisotto mit Grana Padano 11,90

Hauptgerichte

hausgemachte **Wildschweinbratwurst** mit Preiselbeeren, Röstkartoffeln und Salat 12,90

fangfrische Regenbogenforelle mit Kräuterbutter, Kartoffeln und Salatteller 15,90

Himmel & Erde mit gebratenem Rehrücken und Balsamicojus 26,90

Geschmortes vom heimischen Wild mit Preiselbeeren, Gemüse und Kartoffel-Wildkräuter-Rösti 18,90

Schweinefilet mit Waldpilzen, Kartoffel-Wildkräuter-Rösti und Salat 18,50

Süßes

Kaiserschmarren mit Preiselbeeren und Vanilleeis 9,-

Zwetschgenröster mit Vanilleeis 6,90

Mousse au chocolat 6,90

Original Tiramisu 6,90

Gewürzapfelkompott mit Nusseis 5,90

Änderungswunsch 1,-



Herbstlich willkommen am Eisenberg



Daniela's Aperitifempfehlungen

HUGO – mit Holunderblüte, Zitrone, Minze, Soda und Prosecco aufgegossen	5,50
...alkoholfrei: Holunderblütenschorle	
mit hausgemachtem Holunderblütensaft und Zitrone	0,5 3,90
alkoholfrei & aus der Region: Fair aktiv-erfrischendes Grapefruit-Zitronen-Getränk	0,5 3,-

offene Weissweine

WEISSBURGUNDER ; Weingut Benz, Tauberfranken, duftig- frisch und trocken	0,25	6,40
RIVANER , Weingut Wirsching, Iphofen, Franken, trocken, leicht und fruchtig	0,25	6,40
RIESLING Hochgewächs , Weingut Kallfelz, Mosel, feinherb , saftig	0,25	6,80
RIESLING „Philipps 3“ trocken , Philipp Kuhn, Pfalz, mit frischen Aromen von Weinbergpfirsich, Aprikose und Zitrus	0,25	6,80
GAVI DI GAVI, La Scolca, Piemont trocken , harmonisch, feinwürzig, Limette & Maracuja	0,25	8,40

offene Roseweine

SCHWARZRIESLING WEISSHERBST mild, halbtrocken, Benz, Tauberfranken	0,25	6,40
CABERNET ROSÉ „LAS TORRES“ , Miguel Torres, fruchtig himbeerrosa mit Duft von Erdbeeren und Johannisbeeren	0,25	6,60

offene Rotweine

MERLOT , Cavazza, Venetien, trocken, Aromen von dunklen Beeren	0,25	6,40
SCHWARZRIESLING halbtrocken - fruchtig, Weingut Benz, Tauberfranken	0,25	6,80
PINOTAGE MAN Family Wines, Coastal Region, Südafrika, trocken reife rote Beeren, Pflaumen und Kirschen, würzig-süße Noten von dunkler Schokolade und gerösteten Kaffeebohnen. Muskat und Vanille ergänzen.	0,25	6,40
PRIMITIVO Ettore IGT Salento, Tormaresca, Italien 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	0,25	6,80

. . . danach:

gelbe Wildpflaume von Hubert Benz, Tauberfranken 2 cl 3,80

Destillat aus gelben Wildpflaumen aus Tauberfranken, eine wild wachsende Pflaumenart mit mehr Stein als Frucht, eine echte Herausforderung für Hubertus Benz - den Brenner. Süßer Duft von Marzipan, Geschmack mit eindeutiger Mandelnote.



Herbstlich willkommen am Eisenberg



Sonntagskarte

Vorspeisen & Suppen

Wildleberpaté mit hausgemachter Fruchtsalsa und Salat	10,90
Waldpilzsuppe (vegi)	5,90
Tomatensuppe mit Pesto (vegi)	5,90

große bunte Salate . . .

...mit Baguette	8,90	...mit gebratenem Schweinefilet	12,90
...mit gebackenem Fetakäse (Kuh)	12,90	...mit gebratenem Fischfilet	12,90

Pasta

Bandnudeln mit feinem Wildragout (Forst Faust) und Grana Padano	12,90
Bandnudeln mit frischen sauerländer Pfifferlingen & Stoppelpilzen , Grana Padano	12,90

Sonntagsmenüs

Steinpilzcremesuppe



gebratenes Welsfilet mit Rahmwirsing und Kartoffeln 23,90

mein Tipp: zart geschmorte Hirschkalbskeule (Forst Faust)
mit Apfelrotkohl und Rösti 23,90

Schweinefilet mit Waldpilzrahm, Rösti und Salatteller 22,50

wie auf der *Alm*: Käseknödel mit Zwiebelschmelze und Salatteller 17,90

(vegetarisch)



Dessertteller mit Eis

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.

Guten Appetit!



Herbstlich willkommen am Eisenberg



Mittagskarte 12 bis 14 Uhr



Nachmittagskarte 14 bis 18 Uhr



Abendkarte 18 – 21 Uhr



Mittwochs ist unser Restaurant ab 17 Uhr
geöffnet, Küche 18-21 Uhr.



Herbstlich willkommen am Eisenberg



Mittagskarte

Vorspeisen & Suppen

Wildeberpaté mit hausgemachtem Apfel-Quitten-Senf und Salat	10,90
Ohsencarpaccio mit bestem Olivenöl, gehobelter Abteiknolle und Salat	12,90
Kürbissuppe (vegi)	5,90
Waldpilzsuppe (vegi)	5,90
Tomatensuppe mit Pesto (vegi)	5,90
Speckbrettl – Bergschinken vom Hofer im Hinterpasseier mit Schüttelbrot, Graubrot, Gurke, Tomate und Ei	normal 10,90 klein 8,90

große bunte Salate . . .

...mit Baguette	8,90	...mit gebratenem Schweinefilet	12,90
...mit gebackenem Fetakäse (Kuh)	12,90	...mit gebratenem Fischfilet	12,90

Pasta

Bandnudeln mit feinem Wildragout (Forst Faust) und Grana Padano	12,90
Bandnudeln mit frischen sauerländer Pfifferlingen und Grana Padano	12,90
Bandnudeln mit frischen sauerländer Steinpilzen und Grana Padano	12,90

Hauptgerichte

fangfrische Regenbogenforelle mit Kräuterbutter, Kartoffeln und Salatteller	15,90
hausgemachte Wildschweinbratwurst mit Preiselbeeren, Röstkartoffeln & Salat	12,90
Geschmortes vom heimischen Wild mit Preiselbeeren, Gemüse und Rösti	18,90

Unser Mittagsmenü

serviert immer werktags von 12-14 Uhr. Wenn Sie es eilig haben, dann sagen Sie bitte bei der Bestellung Bescheid!

Tomatensuppe mit Pesto

Hauptgang zur Wahl:

Schweinefilet oder Fischfilet des Tages mit Röstkartoffeln und Salat

Dessert

p.P. 17,90

Süßes

Kaiserschmarren mit Preiselbeeren und Vanilleeis	9,-
Zwetschgenröster mit Vanilleeis	6,90
Original Tiramisu	6,90

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. Wir haben ein paar gute Ideen für Sie! Guten Appetit!



Herbstlich willkommen am Eisenberg



Mittwochskarte

Wildeberpaté mit hausgemachtem Apfel-Quitten-Senf und Salat	10,90
Ohsencarpaccio mit bestem Olivenöl, gehobelter Abteiknolle und Salat	12,90
Waldpilzsuppe (vegi)	5,90
Tomatensuppe mit Pesto (vegi)	5,90
Speckbrettl – Bergschinken vom Hofer im Hinterpasseier mit Schüttelbrot, Graubrot, Gurke, Tomate und Ei	normal 10,90 klein 8,90

große bunte Salate . . .

...mit Baguette	8,90	...mit gebratenem Schweinefilet	12,90
...mit gebackenem Fetakäse (Kuh)	12,90	...mit gebratenem Fischfilet	12,90

Pasta

Bandnudeln mit feinem Wildragout (Forst Faust) und Grana Padano	12,90
Bandnudeln mit frischen sauerländer Waldpilzen und Grana Padano	12,90

ABENDMENÜ

gebeizte Lende vom Schmaltier (Forstgut Faust) mit bestem Olivenöl und Grana Padano

oder

Selleriecappuccino



geschmorte Rinderschulter mit Rotkohl und Serviettenknödeln

oder

gebratenes Welsfilet mit Tomaten, Pesto, Rösti und Salat

oder

Bandnudeln mit Tomaten, Pesto und Salatteller

(vegetarisch)



Original Tiramisu oder Eiskaffee mit Sahne
oder Pecorino - sardischer Schafskäse mit Orangen

€ 25,90

(nur Hauptgang 19,90 – veggie-HG 13,90)

Unsere WEINEMPFEHLUNG:

Iphöfer Müller-Thurgau Kabinett trocken 2015, Wirsching, Franken

feinfruchtig, mundig 0,75 20,40

Merlot & Cabernet IGT Alta 2012/13 von Teanum, Italien

Duft nach eingemachten Zwetschgen und gemischten Beeren, würzige und dunkle Frucht, schokoladig-röstige Noten
0,75 19,90

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. Wir haben ein paar gute Ideen für Sie! Guten Appetit!