



sommerlich willkommen!



Daniela's Aperitifempfehlungen

HUGO – hausgemachter Holunderblütensaft, Zitrone, Minze, Winzersekt und Soda	5,50
...auch alkoholfrei – mit Zitrone und Soda	3,00

offene Weissweine

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

WEISSBURGUNDER , Weingut Benz, Tauberfranken, blumiges Aroma Duft nach reifem Apfel & Pfirsich, mit eleganter Frische	0,25	6,40
---	------	------

SILVANER , Weingut Benz, Tauberfranken, mineralisch, feinwürzig, frisch	0,25	6,40
--	------	------

SAUVIGNON BLANC Gran Reserve, Haras de Pirque, „perfekt zum Fisch“ delikates Aroma weißer Pfirsiche mit wunderbar würzigen Untertönen, grasig duftig	0,25	6,80
--	------	------

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

BACCHUS , Weingut Wirsching, Iphofen, Franken, würzig, saftig, feinherb	0,25	6,80
--	------	------

offene Roseweine

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

offene Rotweine

Revival: DORNFELDER trocken, vom Bioweingut Sander, Rheinhessen fruchtiger Charakter eingebunden von feiner Würze, samtiger, runder Abgang	0,25	7,30
--	------	------

MERLOT Cavazza, Venetien, trocken, reife rote Beeren mit einer würzigen Note	0,25	6,80
---	------	------

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

"AENIGMA" Cabernet-Shiraz-Cuvee , Neil Ellis, Stellenbosch, Südafrika erdig - würzig, kräftig-trocken, elegant - gehaltvoll	0,25	6,80
---	------	------

..danach:

...ein Glas Dessertwein – nach Tagesangebot	0,1	4,-
--	-----	-----

aktuell im Schinkenwirt: Marcati Grappa **Chardonnay** „Il Bacio delle Muse“ –aus der
Nähe des Gardasees 2cl 4,90
...glasklar, aromatisch-duftig, ausdrucksstark!



sommerlich willkommen!



Speisekarte im Juli

Suppen

Tomatensuppe mit Pesto 5,90

Waldpilzcremesuppe 5,90

Hummercappuccino 5,90

Vorspeisen

Bruschetta mit Tomaten & Basilikum 6,90

bunter **Blattsalat mit hausgemachtem Johannisbeerbalsam**, gerösteten Saaten und Frischkäse (vegi) 8,90

Carpaccio vom Angusrind mit Olivenöl, Grana Padano und Salat 13,90

Carpaccio vom Lachs mit Zitrone, rotem Pfeffer, Rucola und bestem italienischem Olivenöl 13,90

Große bunte Salate

...mit Baguette 8,90

...mit gebackenem „Feta“ (Kuh) 12,90

...mit gebratenem Schweinefilet 12,90

...mit gebratenem **Fischfilet** des Tages 12,90

...mit gebratenen **Scampi** 12,90

Pasta & Risotto

cremiges **Risotto mit Krustentiersauce, Kalmar**, Olivenöl, Rucola & Zitrone 12,90

Spaghetti mit Tomate und Black Tiger Garnelen 13,90

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

Hauptgerichte

Schweinefilet mit frischen Gemüsen und Kartoffel-Kräuter-Rösti 19,90

geschmorte **Rehbockschulter** (Klosterforstgut Faust) mit Preiselbeeren, Rotkohl und Kartoffel-Kräuter-Rösti 19,90

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

„**Catch of the day**“ - **Fischfilet des Tages** mit Tomaten, Pesto, Kartoffeln und Salat 19,90

Mein Tipp: Fritto Misto Mare – gebackene Meeresfrüchte - Black Tiger Garnelen, Kalmar, Sardellen, Fischfiletstücke mit Zitrone, Aioli, Salat und Baguette 15,90

Lachsfilet mit Sauerampfersauce, Reis und Salat 19,90

jeder Änderungswunsch 1,-

..danach...

Original **Tiramisu** mit Beerenmark 6,90

Sauerländer **Ziegenkäse** mit hausgemachtem Fruchtsenf 7,90

Mousse au chocolat mit Beeren 6,90

Vanilleeiskrem mit frischen Heidelbeeren von der Hochheide & Sahne 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, können Sie in eine Allergenauflistung einsehen.



sommerlich willkommen!



Mittwochskarte

Vorspeisen:

Tomatensuppe mit Pesto	oder	Waldpilzcremesuppe	5,90
bunter Blattsalat mit hausgemachtem Himbeerbalsam, Saaten & Frischkäse (vegi)			8,90
Carpaccio vom Angusrind mit Grana Padano & Salat			13,90

Große bunte Salate

...mit Baguette	8,90	...mit gebackenem „Feta“ (Kuh)	12,90
...mit gebratenem Schweinefilet	12,90	...mit gebratenem Fischfilet d. Tages	12,90

Hauptgerichte

Schnittchen mit Abteibrot und Knochenschinken	8,90
Bandnudeln mit feinem Rehragout (Forstgut Faust) und Grana Padano	12,90
Bandnudeln mit frischen sauerländer Pfifferlingen und Grana Padano	13,90

ABENDMENÜ

hausgemachte Paté vom Rehbock mit Salsa und Salat
oder

Tomatensuppe mit Pesto



zart geschmorte Rinderschulter mit Gemüse und Kartoffelrösti

oder

gebratenes Seehechtfilet mit Dillsauce, Kartoffeln und Tomatensalat

oder

gebratenes Sellerieschnitzel mit Gorgonzola, Dillsauce, Kartoffeln und Tomatensalat
(vegetarisch)



Tiramisu mit Beerenmark oder Eiskaffee mit Sahne
oder Asmonte – österreichischer Hartkäse mit hausgemachter Fruchtmostarda
26,90 €

WEINEMPFEHLUNG

Iphöfer Riesling trocken 2016 (VDP Ortswein) lebendig, feinfruchtig 0,75 21,90

"AENIGMA" 2014 Neil Ellis, Stellenbosch, Südafrika

würzige Noten mit einem Hauch erdiger Komplexität, gute Noten elegant eingebunden und münden in
einen langen strukturierten Abgang 0,75 22,50

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, erhalten Sie eine gesonderte Karte - bitte melden Sie sich. Wir haben ein paar gute Ideen für Sie und bieten das täglich wechselnde Menü auf Sie abgestimmt an! Guten Appetit!



sommerlich willkommen!



Sonntagskarte

Suppen & Vorspeisen

Tomatensuppe mit Pesto 5,90

Waldpilzcremesuppe 5,90

Hummercappuccino 5,90

bunter **Blattsalat mit hausgemachtem Johannisbeerbalsam**, gerösteten Saaten und Frischkäse (vegi) 8,90

Carpaccio vom Angusrind mit Olivenöl, Grana Padano und Salat 13,90

Große bunte Salate

...mit Baguette 8,90

...mit gebratenem **Fischfilet** des Tages 12,90

...mit gebackenem „Feta“ (Kuh) 12,90

...mit gebratenem Schweinefilet 12,90

...mit gebratenen **Scampi** 12,90

Pasta

Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen & Grana Padano 13,90

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

Sonntagsmenüs

Waldpilzcremesuppe,



gebratenes **Lachsfilet mit Sauerampfersauce**, Kartoffel und Salat 24,90

geschmorte **Frischlingsschulter** (Forstgut Faust) mit Rotkohl und Rösti 23,90

Schweinefilet mit Pfifferlingsrahmsauce, frischen Gemüsen & Rösti 23,90

...besser als auf der Alm: hausgemachte **Käseknödel mit Zwiebelschmelze** und Frühweißkohlsalat 18,90



Dessertteller mit Eis

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. 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!



sommerlich willkommen!



Mittagskarte

12 bis 14 Uhr



Unser Mittagsmenü

(serviert nur werktags)

...täglich wechselnd und steht auf der Tafel

p.P. 18,90 Euro



Nachmittagskarte

14 bis 18 Uhr



Abendkarte

18 – 21 Uhr



Unser Abendmenü

...täglich wechselnd mit Auswahlmöglichkeiten, auf dem Klemmbrett

p.P. 26,90 Euro



sommerlich willkommen!



Mittagskarte

Suppen/Vorspeisen

Tomatensuppe mit Pesto oder **Waldpilzcremesuppe** oder **Hummercappuccino** 5,90

Bruschetta mit Tomaten & Basilikum 6,90

bunter **Blattsalat mit hausgemachtem Johannisbeerbalsam**, gerösteten Saaten und Frischkäse (vegi) 8,90

Carpaccio vom Angusrind mit Olivenöl, Grana Padano und Salat 13,90

Große bunte Salate

...mit Baguette 8,90 ...mit gebackenem „Feta“ (Kuh) 12,90

...mit gebratenem Schweinefilet 12,90 ...mit gebratenem **Fischfilet** des Tages 12,90

...mit gebratenen **Scampi** 12,90

Hauptgerichte

Spaghetti mit Tomate und Black Tiger Garnelen 13,90

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

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

geschmorte **Rehbockschulter** (Klosterforstgut Faust) mit Preiselbeeren, Rotkohl und Kartoffel-Kräuter-Rösti 19,90

Unser Mittagsmenü

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

Waldpilzcremesuppe oder Tomatensuppe mit Pesto

Schweinefilet oder **Fischfilet** des Tages mit Röstkartoffeln und Salatteller

Dessert zum Abschluss

€ 18,90

Jeder Änderungswunsch 1,-

..danach...

Original **Tiramisu** mit Beerenmark 6,90

Sauerländer **Ziegenkäse** mit hausgemachtem Fruchtsenf 7,90

Nur hier und jetzt: **Fichtenspitzeneisparfait** mit Beeren 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, können Sie in eine Allergenauflistung einsehen.