



Aperitifempfehlung

HUGO – mit Holunderblüten-Essenz, Zitrone, Minze, Winzersekt, und Soda 5,50
 ...gibt's auch alkoholfrei Glas 3,-

Sommer * Sonne * San Miguel – spanisches Bier 2,80

Ein besonderes Bier, goldgelb, harmonisch und frisch im Geschmack mit einer leichten Bitternote. Hefe und Malz verleihen Aroma in vielen Nuancen, das für ein perfektes Gleichgewicht von Süße und Bitterkeit sorgt.



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

BACCHUS, Wirsching, Iphofen, saftig, würzig, füllig 0,25 6,40

offene Roseweine

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

offene Rotweine

SPÄTBURGUNDER vom Biowinzer Sander aus Rheinhessen 0,25 7,30
 trocken, fruchtbetont

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

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

MONTEPULCIANO „Favùgné“ DOC Teanum, Apulien, kräftig-trocken, gehaltvoll 0,25 6,40

...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



frühlingshaft willkommen am Eisenberg



Speisekarte

Vorspeisen & Suppen

Bärlauchsuppe 5,90 **Tomatensuppe** mit Pesto 5,90

bunter **Blattsalat** mit hausemachtem **Himbeerbalsam**, gerösteten Saaten und Frischkäse 8,90

Carpaccio vom Schmaltier (Forstgut Faust) mit bestem Olivenöl, Grana Padano und Salat 13,90

hausgemachte Zicklein - Paté mit Fruchtsalsa und Salat 9,80

Schinkenschnittchen mit Knochenschinken 8,90

Große Salate mit Baguette &...

...mit gebratenen Fischfilet 12,90 ...mit gebackenem „Feta“ (Kuh) 12,90

Hauptgerichte

Bärlauch - Risotto mit frischen grünen Spargel und Grana Padano 10,90

Pasta mit Tomaten, Bärlauchpesto & Grana Padano 9,90

hausgemachte **Zickleinbratwurst** mit Gemüse und Röstkartoffeln 12,90

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

gebratenes **Zanderfilet** mit Kirschtomaten, Pesto und Kartoffelschnee 18,90

Schweinefilet mit frischen Gemüse und Kartoffel-Bärlauch-Rösti 18,90

geschmorte **Frischlingskeule** (Klosterforstgut Faust) mit Preiselbeeren, Rotkohl und Kartoffel-Bärlauch-Rösti 18,90

hinterher

Sauerländer **Ziegenkäse** mit hausgemachter Fruchtmostarda 7,90

Tonkabohnenparfait mit Beerenmark 6,90

Tiramisu 6,90

Mousse au chocolat 6,90

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. 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!



frühlingshaft willkommen am Eisenberg



Mittagskarte

Vorspeisen & Suppen

Tomatensuppe mit Pesto 5,90

bunter **Blattsalat** mit hausemachtem **Himbeerbalsam**, gerösteten Saaten und Frischkäse 8,90

hausgemachte Enten-Paté mit Fruchtsalsa und Salat 8,90

Schinkenschnittchen mit Knochenschinken 8,90

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

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

gebratenes **Zanderfilet** mit Kirschtomaten, Pesto und Kartoffelschnee 18,90

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

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,-

Sauerländer **Ziegenkäse** mit hausgemachter Fruchtmostarda 7,90

Tiramisu mit Beerenmark 6,90

Mousse au chocolat 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, bitte melden Sie sich. Wir haben ein paar gute Ideen für Sie! Guten Appetit!



frühlingshaft willkommen am Eisenberg



Mittwochskarte

Große bunte Salate

...mit Baguette 8,90 ...mit gebackenem Fetakäse (Kuhmilch) 12,90
...mit gebratenem Schweinefilet 12,90 ...mit gebratenem Fischfilet des Tages 12,90

Schinkenschnitzchen mit Knochenschinken 8,90

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

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

Abendmenü

hausgemachte Zickleinpaté mit Fruchtsalsa und Salat

oder

Champignonrahmsuppe



geschmorte Rinderroulade mit Rotkohl und cremiger Polenta

oder

Piccata vom Barschfilet (in Ei-Parmesan-Hülle gebraten) mit Stielmus und Reis

oder

Kartoffel-Bärlauch-Rösti mit gebratenem Spargel

(vegetarisch)



Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne
oder Almkäse mit hausgemachter grüner Tomatensalsa

26,90

Unsere WEINEMPFEHLUNG:

Iphöfer Rivaner trocken 2016

leicht und fruchtig 0,75 18,90

Nero d`Avola 2012 IGP Curatolo Arini Terre Siciliane

Tiefes Rubinrot mit einem Hauch von dunklem Lila. Noten von Brombeeren, Pflaumen und einem Hauch von weißem Pfeffer. Vollmundiger Wein mit Noten von Sauerkirschen, Kakao und Gewürzen, samtigen Tanninen und einem eleganten Abgang. Füllig und würzig! 0,75 19,80

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!



Sonntagskarte

Bärlauchsuppe 5,90 **Tomatensuppe** mit Pesto 5,90

Schinkenschnittchen mit Knochenschinken 8,90

Pasta mit Tomaten, Bärlauchpesto & Grana Padano 9,90

Große Salate

... mit Baguette ...9,80

...mit gebackenem „Feta“ (Kuh)

12,90

Sonntagsmenüs

Spargelcremesuppe



Der erste deutsche Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise, Kartoffeln und... ..Knochenschinkenteller 25,50

...gebratenem Schweinefilet 27,90

gebratenes Skreifilet mit Gemüse und Kartoffeln 23,90

Schweinefilet mit frischen Gemüse und Kartoffel-Bärlauch-Rösti 23,90



Dessertteller zum Abschluss

Jubiläumsmenü

Spargelcremesuppe



zart geschmorte Lammhüfte (Hof Brinkmann, Möneseesee) mit frischen Gemüse und Kartoffelgratin 20,20



Dessertteller zum Abschluss

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!



frühlingshaft willkommen am Eisenberg



Mittagskarte

12 bis 14 Uhr



Nachmittagskarte

14 bis 18 Uhr



Abendkarte

18 – 21 Uhr

