



Herbstlich willkommen!



Daniela's Aperitifempfehlung

Weißer Sprüitz 5,50

fruchtig herber Aperitif mit Martini Bianco, Prosecco, Zitrone und Soda

auch alkoholfrei: Martini Royal – mit Zitrone und Soda 3,90

offene Weissweine

WEISSBURGUNDER ; Weingut Benz, Tauberfranken, duftig- frisch und trocken	0,25	6,40
SILVANER , Weingut Wirsching, Iphofen, Franken, trocken, leicht und spritzig	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
TRAMINER , Birtok, Ungarn (im Besitz der Familie Antinori) trocken, leicht, duftig ...duftet nach Pfirsich, Mandarine und Grapefruit, frisches und jugendliches Finale	0,25	6,40
SAUVIGNON BLANC , La Motte -erfrischend duftend nach grünem Apfel, Limette & exotischen Früchten	0,25	8,40

offene Roseweine

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

offene Rotweine

MERLOT , Cavazza, Venetien, trocken, Aromen von dunklen Beeren	0,25	6,40
MERLOT Reserva , Montes, Chile, trocken, Aromen von dunklen Beeren	0,25	6,80
SCHWARZRIESLING halbtrocken - fruchtig, Weingut Benz, Tauberfranken	0,25	6,80
NEPRICA IGT Salento, Tormaresca, Italien Samtiger Rotwein mit Fülle, fruchtig- delikat (Bester Geschmack aus NE groamaro+ PR imitivo+ CA bernet Sauvignon!)	0,25	6,80
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

...jetzt "offen" zum Trüffel: **Brunello di Montalcino DOCG 2011 Argiano/Toskana**

...duftig mit einer opulenten Mischung sanfter Blumen, roter Früchte und samtiger Tannine, die einen langen und komplexen Abgang bieten... Glas 0,1 7,20 0,75 48,50

...danach:

Marc vom Schwarzriesling - der „autochtone tauberfränkische Edelgrappa“

Von Hubert Benz - unvergleichlich ! 50 % 4,60

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





Herbstlich willkommen!



Speisekarte

vorweg:

Tomatensuppe mit Pesto 5,90
 Kürbissuppe mit Ingwer 5,90

gebeizte Lende vom schwäbisch-hällischen Landschwein mit bestem Olivenöl, Grana Padano und Salat 12,90

bunter Blattsalat mit hausgemachtem Quittenessig und gerösteten Saaten (vegi) 6,50

Carpaccio vom Schmaltier (Klosterforstgut Faust) mit bestem Olivenöl, Grana Padano & Salat 13,90

Große bunte Salate

...mit Baguette 7,90

...mit gebackenem Feta (Kuhmilch) 11,90

Pasta macht glücklich!

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

Hauptgerichte

Olsberger Pannfisch mit Röstkartoffeln, Senfsauce & Salat 16,90

Schweinefilet mit Gemüse und Kartoffel-Kräuter-Rösti 18,50

Geschmortes Wild nach Jagderfolg (vom Klosterforstgut Faust) mit Preiselbeeren, Rotkohl und Kartoffel-Kräuter-Rösti 18,90

...mal frischen Trüffel probieren?

Einfach zu Ihrem Gericht dazu bestellen:
 weißer Trüffel + 5,- / schwarzer Trüffel +3,-.

Trüffelmenü:

Carpaccio vom Höhenvieh mit frischem weißem Trüffel (17,90)

und/oder

Kastaniensuppe mit weißem Trüffel (7,90)

und/oder

Taglierini mit weißem Trüffel (18,90)

und/oder

cremigies Risotto mit frischem weißem Trüffel (14,90)

und/oder

Tagliata vom Ochsenrücken mit gegrillten Gemüse, frischem schwarzem Trüffel und Kartoffelschnee (26,90)

und/oder

Trüffel-Pecorino mit Trüffelhonig (8,90)

und/oder

Panna Cotta mit Trüffel (/,90)

3 Gänge 39,-/4 Gänge 49,-

5 Gänge 59,-/6 Gänge 64,-

(Einzelpreise bei Einzelbestellung in Klammern)

jeder Änderungswunsch 1,-

hinterher:

Original Tiramisu mit Beerenmark 6,90

Mousse au chocolat – das Original 6,90

Spekulatiuseisparfait mit Schokoladensauce 6,90

Sauerländer Ziegenkäse mit hausgemachtem Fruchtsenf 7,90

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. 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!





Herbstlich willkommen!



Mittagskarte

vorweg:

Tomatensuppe mit Pesto 5,90 Kürbissuppe mit Ingwer 5,90

gebeizte Lende vom schwäbisch-hällischen Landschwein mit bestem Olivenöl,
Grana Padano und Salat 12,90

bunter Blattsalat mit hausgemachtem Quittenessig und gerösteten Saaten (vegi) 6,50

Große bunte Salate

...mit Baguette 7,90

...mit gebackenem Feta (Kuhmilch) 11,90

Pasta macht glücklich!

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

Taglierini – feine Eierbandnudeln mit frischem **schwarzem** Trüffel 13,90

Taglierini – feine Eierbandnudeln mit frischem **weißem** Trüffel 18,90

Mein Tipp: **Geschmortes Wild** nach Jagderfolg (vom Klosterforstgut Faust) mit Preiselbeeren, Rotkohl und Kartoffel-Kräuter-Rösti 18,90

...mal frischen Trüffel probieren? Einfach zu Ihrem Gericht dazu bestellen:
weißer Trüffel + 5,- / schwarzer Trüffel +3,-.

Unser Mittagsmenü (nur werktags)

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

Tomatensuppe mit Pesto **oder** Kürbissuppe Ingwer

Schweinefilet mit Gemüse und Röstkartoffeln

oder

180 g– Rinderbratwurst vom roten Höhenvieh mit Röstkartoffeln und Salat

oder

gebratenes Fischfilet des Tages mit Tomaten, Pesto, Kartoffeln und Salat

Dessert

p.P. 17,90

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!



Sonntagskarte

Tomatensuppe mit Pesto 5,90 Steinpilzcremesuppe 5,90

Carpaccio vom Höhenvieh mit bestem Olivenöl & Salat 12,90

Große bunte Salate...

...mit Baguette 7,90 ...mit gebratenem Schweinefilet 11,90
...mit gebackenem Fetakäse (Kuh) 11,90 ...mit gebratenem Fischfilet 11,90

Pasta

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

Taglierini – feine Eierbandnudeln mit **frischem schwarzem Trüffel** (Toskana) 13,90

Taglierini – feine Eierbandnudeln mit **frischem weißem Trüffel** (Toskana) 18,90

Sonntagsmenü

Vorsuppe

Steinpilzcremesuppe

Hauptgerichte:

gebratenes Welsfilet mit Krustentiersauce, Kartoffeln und Salat 21,90

geschmorte Hirschkalbskeule (Forstgut Faust) mit Rotkohl und Rösti 21,90

gebratene Bauernente mit Rotkohl und Klößen 21,90

Schweinefilet mit Gemüse und Pommes Frites 21,90

Dessert

adventlicher Dessertteller

Jeder Beilagenänderungswunsch € 1,-

Dessert & Käse:

Pecorino mit Trüffelhonig 8,90

Panna Cotta mit frischem schwarzem Trüffel 6,90

Original Tiramisu mit Beerenmark 5,90

Mousse au chocolat mit Beeren 5,90

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!



Mittagskarte

12 bis 14 Uhr



Nachmittagskarte

14 bis 18 Uhr



Abendkarte

18 – 21 Uhr

