



Daniela's Aperitifempfehlungen

BLUTORANGEN-SPRITZ - hausgemachte Blutorangenessenz,
Aperol, Winzersekt, Soda 5,90

HUGO - hausgemachte Holunderblütenessenz,
Winzersekt, Zitrone, Minze, Soda 5,90

HUGO alkoholfrei – mit Zitrone und Soda 3,50

Schorlen...echt & hausgemacht:

Holunderblüte oder Wildkräuter 0,5 l 4,00

offene Weissweine

GAVI - La Caplana, Piemont

frisch, leicht, unkompliziert und unfassbar spritzig! Da kommt Freude auf.
0,25 6,80

RIVANER

Weingut Wirsching, Iphofen, Franken, fruchtig - **trocken**, leicht
0,25 6,50

WEISSBURGUNDER

Weingut Benz, Tauberfranken, **trocken**, feinfruchtig, frisch
0,25 6,50

FALANGHINA „Serrocielo del Sannio“

Weingut Feudi di San Gregorio, Süditalien, **trocken**
sanft und frisch, blumig, anhaltende mediterrane Duftnoten
0,25 6,80

RIESLING Hochgewächs

Weingut Kallfelz, Mosel, **trocken oder feinherb**, saftig
...duftet nach Pfirsich, Mandarine und Grapefruit
0,25 6,80



offene Roseweine

ROTLING

Wirsching, Franken, fruchtig-mild, **feinherb**
0,25 6,80

HUERTA DEL REY ROSADO

Palacio de Bornos, La Coruña, Rueda,
mit frischen und intensiven Fruchtaromen
0,25 6,80

offene Rotweine

CHIANTI MONTALBANO DOCG

Cantagallo Toskana; trocken, fruchtig, beerig
0,25 7,20

FAVUGNE

Weingut Teanum, Apulien, kräftig – trocken, gehaltvoll
0,25 6,50

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

SCHWARZRIESLING

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

SPÄTBURGUNDER Walsheimer Silberberg, Pfaffmann, PFALZ
trocken, samtig & üppig, Holzkohlenrauch mit Röstnoten, etwas Süßholz und Kirschen
0,25 8,50

...danach:

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

Marc vom Schwarzriesling von Hubert Benz, Tauberfranken 4,60
der „autochtone tauberfränkische Edelgrappa“ - unvergleichlich !



Vorspeisen/ kalte Gerichte

Crostini della Toscana – geröstete Brotscheiben mit hausgemachten Aufstrichen – geht immer! 6,90

Wie in der Toskana rösten wir das Brot in der Eisenpfanne und bestreichen es mit verschiedenen hausgemachten Aufstrichen. Zum Aperitif als kleiner Appetithappen vorweg, für in die Tischmitte!

hausgemachte Paté von Ente und Wild mit Fruchtsalsa und Blattsalat mit Quittenbalsam 12,90

...natürlich verarbeiten wir das ganze Tier. Daraus haben wir eine Paté wie in Frankreich hergestellt. Mit hausgemachter Fruchtsalsa und knusprigem Brot ein perfekter Genuss!

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

Unser Olivenöl kommt von der Ölmühle Franci aus der Toskana (Italien). Franci zählt laut der Zeitschrift „Der Feinschmecker“ zu den besten Olivenölherstellern in Europa.

Der Grana Padano ist ein langsam reifender, halbfetter und lang reifender Hart- und Reibkäse aus Kuhmilch der weitreichenden Po-Ebene.

Blattsalate mit Quittenbalsam, Frischkäse, Waldhonig und gerösteten Saaten
(vegi) 9,90

Quittenbalsam – aus reifen Quitten (aus unserer Streuobstwiese) selbst hergestellt. Ein erfrischend fruchtiges Geschmackserlebnis!

Dazu einen Teller Wildschweinschinken + 4,00



Wir erfüllen gerne Ihre Änderungswünsche, berechnen jedoch für den Mehraufwand 1,- bis 3,- Euro.



Suppen

Tafelspitzbrühe	5,90
Rote Bete Suppe (vegi)	5,90
Waldpilzsuppe (vegi)	5,90
Tomatensuppe mit Pesto (vegi)	5,90

Butterbrote & Schnittchen

Brot aus der Abtei Königsmünster	
...mit Knochenschinken	9,80
...“Strammer Max“ - Schinkenbrot mit zwei Spiegeleiern	11,80
...mit hausgemachtem Wildschweinschinken	13,90

Pasta & Risotto

Bestseller:

Bandnudeln mit feinem Wildragout (Klosterforstgut Faust) und Grana Padano	13,90
Pasta mit Tomaten, Rucolapesto und Grana Padano	12,90
Rote – Bete – Risotto mit Gorgonzola	10,90

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!

Wir erfüllen gerne Ihre Änderungswünsche, berechnen jedoch für den Mehraufwand 1,- bis 3,- Euro.



Hauptgerichte

...total regional:

hausgemachte **Wildbratwürste** mit Rotkohl und Rösti 13,90

geschmorte **Hirschschulter** (Klosterforstgut Faust) mit Preiselbeeren,
Rotkohl und Rösti 19,90

Das Klosterforstgut Faust liegt zwischen Medebach und Frankenberg und umfasst ca. 120 Hektar. Das Wild wird ausschließlich in Ansitzjagd erlegt und von professionellen Fachkräften zerwirkt. Wir verwerten ganze Tiere – from nose to tail – zu Braten, Salami, Bratwurst, Pasteten etc.!

gebratene **Gemüse mit Mozzarella, Rucolapesto** und
Rosmarinkartoffeln (vegi) 13,90

gebratenes **Zanderfilet mit geschmorten Kirschtomaten,**
Rucolapesto und Kartoffelschnee 19,90

Medaillons vom **Schweinefilet** mit Gemüse und Rösti 19,90

Tagliata vom **Angusrind** mit gegrillten Gemüse & Kartoffelschnee
24,90

Wir erfüllen gerne Ihre Änderungswünsche, berechnen jedoch für den Mehraufwand 1,- bis 3,- Euro.



Abendmenü

Wir servieren ein täglich abwechselndes drei – Gänge – Menü.
Dabei orientieren wir uns an Markt und Saison, Jäger und Sammler.

Es gibt Auswahlmöglichkeiten in jedem Gang.

Fleisch / Fisch / Veggie

p.P. 27,90 Euro

Klimateller – werde zum „Klimatarier“

Klimafreundliche Gerichte anbieten – das ist unser Plan.

So wird ein nachhaltiger Beitrag zur Minderung von Treibhausgasemissionen geleistet. Wir legen Wert auf saisonale, regionale und vegetarische Speisen.

Denn auf einem Klimateller finden Sie nur Zutaten, deren Herstellung mit vergleichsweise geringer Treibhausgasbelastung verbunden ist. Hier können Sie die Umweltauswirkungen ihrer Ernährung erkennen und ohne viel Aufwand einen Beitrag zum Klimaschutz zu leisten.

Sellerieschnitzel mit sauerländer Ziegenkäse gratiniert, Tomatensauce, Pesto und Rosmarinkartoffeln

p.P. 13,90 €

Dazu empfehlen wir eine hausgemachte Schorle mit Quellwasser

0,5 4,00 €

98 % der Zutaten für diese Gerichte kommen aus einem Radius < 70 km.

2 %: Öl, Salz, Pfeffer haben eine etwas längere Anreise.



Süßes

Meister Ziegenmilcheis - Kugel 2,50 In den Sorten: Vanille & Himbeer
--

Original Tiramisu mit Beerenmark 6,90

Sauerländer Ziegenkäse vom Meister Ziegenhof/ Familie Fredebeul
mit hausgemachtem Fruchtsenf und Baguette 7,90

Mousse au chocolat mit Beerenmark 6,90

Affogato al caffè – Espresso mit Vanilleeis 3,-
„affogare“ = italienisch „ertrinken“ – das Vanilleeis ertrinkt im heißen Espresso...

...Cremeeis...1,10
pro Kugel

Bourbon-Vanille / Erdbeer / Schokolade / Stracciatelle / Walnuss

...dazu:

Espresso, Cappuccino & Co. von



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

Marc vom Schwarriesling von Hubert Benz, Tauberfranken 4,60
der „autochtone tauberfränkische Edelgrappa“ - unvergleichlich !



Demnächst:

Unsere Freundschaftsabende: Wir bieten das Freundschaftsmenü immer ab 18 Uhr: Zwei Gäste essen – nur einer bezahlt den Menüpreis € 29,99 für 3 Gänge.

Weinabend mit Weingut Wirsching, Franken am 9. Februar: Mit einem der besten und erfolgreichsten Weingüter Frankens bieten wir ein Fünf – Gänge - Menü mit begleitenden Weinen zu 69,- (Vorkasse) bzw. 79,- (Abendkasse). Durch den Abend führt Armin Huth, langjähriger Wirschingmitarbeiter und Wein-Enthusiast.

Am 14.02. ist Valentinstag - ein Tag für die Verliebten mit einem Menü zum Verlieben. Danach ins Hotelzimmer zum Lieben. Menü zum Verlieben € 29 p.P. inklusive Aperitif. Zimmer zum Lieben € 49 p.P. für Übernachtung inklusive Frühstück.

Blutorangefest am 16.02. - feiern Sie mit Francesco, einem sizilianischen Musiker, ein Fest mit typischen Spezialitäten aus Sizilien, vor allem mit Blutorangen von der Vulkaninsel. Ab 19 Uhr, inklusive Menü und Musik € 36 (Vorkasse), € 39 (Abendkasse).

18. – 28. Februar: Winter in den Bergen mit Knödel und Kaiserschmarrn – wenn die Alpen mal zu weit sind, dann genießen Sie im Hideaway mit Panoramablick Spezialitäten wie an Sehnsuchtsorten in den Bergen.

5. – 15. Februar: Currywoche: TAMILISCHE MITARBEITER HABEN DAZU BEIGETRAGEN MINDESTENS EINMAL JÄHRLICH EINE CURRYWOCHE FERNAB IHRER HEIMAT ZU VERANSTALTEN. Mit original Rezepten und Zutaten gestalten wir diese Woche mal scharf, mal leicht, mal vegetarisch – immer mit frischen Gemüsen, Kräutern, Kurkuma, Ingwerpulver, Knoblauchpulver, Asafoetida, Fenchel, Zimt, Nelken, grüner Kardamom, schwarzer Kardamom, Muskatblüte, Cayennepfeffer... und viel Liebe zubereitet.

16.03.: Frühlingswanderung – der Mühlbach **Klute verführt uns in Wald und Flur...** dazu wird Regionales mitgenommen und in der ersten Frühlingssonne an verschiedenen Stationen auf der Terrasse verspeist! Preis pro Person € 45 inklusive Essen und Getränk. Start um 10 Uhr, Ende ca. 14/15 Uhr.

ausverkauft!

18. – 31.03. Mainfranken – mein Franken, ein Schlaraffenland mit besten Produkten, romantischen Weinbergen und lieblichen Flusstälern. Wir bringen Ihnen mein Franken näher... Blaue Zipfel, Schäufele und Bocksbeutel.



6. April: LIVE-Konzert mit Rawsome Delights: "Zwei ausdrucksstarke Stimmen und viel Spielfreude: Sängerin Jennifer Weng und Gitarrist & Sänger Eddie Arndt präsentieren als „Rawsome Delights“ unbeschwerte & frische Versionen alter & neuzeitlicher Vintage-Schätze aus Folk, Rock'n' Roll, Jazz & Swing." Infos, Bilder und Hörproben gibt es hier: www.rawsome-Delights.de. Dazu servieren wir ein Frühlingsmenü in vier Gängen - Menü und Musik € 38 (Vorkasse), € 42 (Abendkasse).

Ostern 2019: Karfreitag – ab 14 Uhr geöffnet. **Ostersonntag** – ein Fest für die Familie mit tollen Mittagsmenüs und Ostereiersuche! Sonderwünsche & Unverträglichkeiten sollten bereits bei der Reservierung bitte mitgeteilt werden! Am **Ostermontag** wird gebruncht 11 – 14 Uhr. € 27,90 inklusive Kaffee, Tee und Säften. Kinder bis 11 J.: € 2,20 / Jahr.

27.04.: Morgentauwanderung - morgens um 5:20 Uhr treffen wir uns vor dem Waldhotel und starten die Wanderung zu einer Lichtung. Dort angekommen erwarten wir den Sonnenaufgang. Unterwegs erleben wir wie die Natur erwacht, Theologe und Supervisor Björn Kölber mit Impulsen und Gedanken: „Alles andere als Peanuts! Österlich den Aufbruch wagen!“. Gegen 8 Uhr sind wir zum gemeinsamen Frühstück wieder zurück im Schinkenwirt. Pro Person € 16,- inklusive Frühstück.

12.05.:Muttertag: „Meine Mutter ist die Beste“ – Menüs mit einem Geschenk für jede Mutter!

25.05. Spargelwanderung - frühlingshafte Temperaturen, zartes Grün und die ersten wärmenden Sonnenstrahlen locken uns hinaus. Wir wandern mit Ihnen durch Wälder und Flure, servieren Leckereien aus der Schinkenwirküche und tolle Weine zum Thema Spargel! Preis pro Person € 45,- inklusive Essen und Getränke. Start ist um 10 Uhr, Ende ca. 14/15 Uhr.

1.– 8.Juni Matjeswoche

Jetzt sind sie am besten – die jungen Heringe! Butterzart, z.B. mit Speckbohnen, in Currysauce oder „Hausfrauen Art“...

Johannisfeuer am 25.06.: Zur Begrüßung des Sommers servieren wir Ihnen ein tolles Abendmenü mit Wahlmöglichkeiten. Ab 18 Uhr, € 27,90. Zur Entzündung des Sonnwendfeuers (bei Einbruch der Dämmerung) treffen wir uns am Teich.

Täglich frühstücken im Schinkenwirt: Knusprige Brötchen, hausgemachte Konfitüren, luftgetrockneter Schinken, frisch zubereitete Eierspeisen... das und noch viel mehr gibt's im Schinkenwirt täglich von 8 bis 10:30 Uhr zum Frühstück. € 14,90 p. P. Anmeldung notwendig.



Mittagskarte

Waldpilzcremesuppe oder Tomatensuppe mit Pesto (vegi)	5,90
Crostini della Toscana – geröstete Brotscheiben mit hausgemachten Aufstrichen	6,90
Blattsalate mit Quittenbalsam , Frischkäse, Waldhonig und gerösteten Saaten (vegi)	9,90
Carpaccio vom Angusrind mit Olivenöl, gehobeltem Grana Padano & Salat	13,90

Butterbrote & Schnittchen

Brot aus der Abtei Königsmünster ...mit Knochenschinken	9,80
...mit hausgemachtem Wildschweinschinken	13,90

Hauptgerichte

Bandnudeln mit feinem Wildragout (Forst Faust) und Grana Padano	13,90
Schweinefilet mit Gemüse und Rösti	19,90

vom Klosterforstgut Faust aus Medebach:

<i>eigene Herstellung:</i> Wildbratwurst mit Preiselbeeren, Rotkohl und Röstkartoffeln	13,90
geschmorte Schmaltierschulder mit Preiselbeeren, Rotkohl und 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!

hausgemachte **Paté** mit kleinem **Salat**
oder

Waldpilzcremesuppe

hausgemachte **Wildbratwurst** (Forstgut Faust) mit Rotkohl und Rösti
oder

gebratenes Fischfilet des Tages mit Gemüsenudeln

Dessert

p.P. 18,90

Original Tiramisu mit Beerenmark 6,90

Mousse au chocolat 6,90

Wir erfüllen gerne Ihre Änderungswünsche, berechnen jedoch für den Mehraufwand 1,- bis 3,- Euro

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!



Mittwochskarte

Waldpilzcremesuppe / Tomatensuppe mit Pesto (vegi) 5,90
Carpaccio vom Angusrind mit bestem Olivenöl, gehobeltem Grana Padano und Salat 13,90

Große bunte Salate...

...mit Baguette 9,90 ...mit gebratenem Fischfilet des Tages 13,90
...mit gebratenem Schweinefilet 13,90...mit gebackenem Fetakäse (Kuh) 13,90

Pasta & Wurst

Bandnudeln mit feinem **Wildragout** (Forst Faust) und Grana Padano 13,90
Pasta mit Tomaten, Rucolapesto und Grana Padano 12,90

eigene Herstellung: **Wildbratwurst** mit Preiselbeeren, Rotkohl und Röstkartoffeln 13,90

Unser Abendmenü am Mittwoch

Tatar vom sauerländer Angusrind mit Blattsalaten in hausgemachtem
Sauerkirschbalsam

oder

Kürbissuppe mit Ingwer

oder

Pasta mit frischer Bologneser Rindfleischsauce und Parmesan



geschmorte Frischlingsschulter mit Rahmwirsing und Rösti

oder

Piccata vom Kabeljaufilet mit Kirschtomaten und Maccheroni

oder

besser als auf der Alm: hausgemachte Käseknödel mit Zwiebelbutter und Krautsalat
(vegetarisch)



warmer Apfelkuchen mit Vanilleeis oder Eiskaffee mit Sahne oder
original Almkäse mit grünen Tomaten

27,90

Unsere Weinempfehlung

**Grauburgunder „Selection“ Walsheimer Silberberg trocken 2017,
Pfaffmann, Pfalz**

Reife Steinobstfrucht, etwas Haselnuss und Kräuter, klar feinsaftig, frisch 0,75 22,90

**"Millennium" 2014 La Motte Coastal Region Franschoek Valley,
Südafrika**

kräuterduftig nach frischen und getrockneten Pflaumen, eingelegten Erdbeeren,
schwarzen Johannisbeeren und Kirschen 0,75 24,50

Wir erfüllen gerne Ihre Änderungswünsche, berechnen jedoch für den Mehraufwand 1,- bis 3,- Euro.

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!



Sonntagskarte

Waldpilzcremesuppe	5,90	Tomatensuppe mit Pesto (vegi)	5,90
Crostini della Toscana – geröstete Brotscheiben mit hausgemachten Aufstrichen			6,90
Blattsalate mit Quittenbalsam , Frischkäse, Waldhonig und gerösteten Saaten (vegi)			9,90
Carpaccio vom sauerländer Angusrind mit Olivenöl, gehobeltem Grana Padano & Salat			13,90

Pasta & Wurst

Bandnudeln mit feinem Wildragout (Forst Faust) und Grana Padano	13,90
Pasta mit Tomaten, Rucolapesto und Grana Padano	12,90
<i>eigene Herstellung:</i> Wildbratwurst mit Preiselbeeren, Rotkohl und Röstkartoffeln	13,90

Unser Sonntagsmenü

vorweg

Rindfleischsuppe mit Klößchen und Eierstich oder
kleine hausgemachte Gänsesülze mit Schnittlauchremoulade und Salat

Hauptgerichte:

besser als auf der Alm: **hausgemachte Käseknödel** mit Zwiebelschmelze
und Krautsalat vegetarisch 18,90

mein TIPP: **gekochte Rinderschulter mit wildem Meerrettich, handgerührten
Preiselbeeren, Kartoffeln und Salat** 22,90

Schweinefilet mit frischen Gemüsen und Rösti 23,90

gebratenes Lachsfilet mit Senfsauce, Rahmwirsing und Kartoffeln 23,90

geschmorte Frischlingsschulter (Forstgut Faust) mit Rotkohl & Klößen 23,90

zum Abschluss:

bunter Dessertteller mit Eis

Wir erfüllen gerne Ihre Änderungswünsche, berechnen jedoch für den Mehraufwand 1,- bis 3,- Euro.

Original Tiramisu mit Beerenmark	6,90	Mousse au chocolat	6,90
Sauerländer Ziegenkäse vom Meister Ziegenhof/ Familie Fredebeul mit hausgemachtem Fruchtsenf und Baguette	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. Müssen Sie auf eines oder mehrere Allergene achten, bitte melden Sie sich. Wir haben ein paar gute Ideen für Sie! Guten Appetit!