



Daniela's Aperitifempfehlungen

LOLITA - Mirabellenlikör (vom Brenner Michael Pfannes, Franken) **mit Winzersekt**
aufgefüllt Glas 5,50

HUGO alkoholfrei – mit Zitrone und Soda 3,00

Schorlen..echt & hausgemacht:

Zitronenmelisse / Holunderblüte / Wildkräuter
0,5l 3,90

offene Weissweine

KERNER

Weingut Benz, Tauberfranken, **feinherb**, fruchtig, frisch
0,25 6,40

RIVANER

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

WEISSBURGUNDER

Weingut Benz, Tauberfranken, **trocken**, feinfruchtig, frisch
0,25 6,40

RIESLING Hochgewächs

Weingut Kallfelz, Mosel, **trocken**, saftig
... frisches und jugendliches Finale
0,25 6,80

RIESLING Hochgewächs

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



offene Roseweine

ROTLING

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

offene Rotweine

CHIANTI MONTALBANO DOCG

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

MERLOT

Cavazza, Venetien, fruchtig – trocken
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

SCHWARZRIESLING

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

DOLCETTO D'ALBA DOC 2015

Weingut Prunotto, Piemont, Italien

mit samtigem, schwarzem Kern, aromatisch, mit einem fruchtigen Bukett von dunklen Beeren und Walderdbeeren, mineralische, erdige und würzige Kräuter, weich, würzig, sehr harmonisch

0,25 8,90

..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!
5,90

mein 1. Tipp: ...Crostini mit Aufstrich von der Ente
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!

mein 2. Tipp: hausgemachte Paté mit Gänseleber und Entenfleisch, dazu ein Blattsalat mit Beerenbalsam und Fruchtsalsa 11,90

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

Carpaccio vom roten Höhenvieh 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, gerösteten Saaten und gehobeltem Grana Padano (vegi) 9,90

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

Dazu einen Teller Wildschweinschinken + 3,50

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



Suppen

Kürbissuppe (vegi)	5,90
Kressesuppe aus dem Garten	5,90
Waldpilzsuppe (vegi)	5,90
Tomatensuppe mit Pesto (vegi)	5,90

Butterbrote & Schnittchen

Brot aus der Abtei Königsmünster	
...mit Knochenschinken	8,90
...“Strammer Max“ - Schinkenbrot mit zwei Spiegeleiern	10,90
...mit hausgemachtem Wildschweinschinken	13,90

Große bunte Salate...

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

Unser Hausdressing besteht aus Weissweinessig, Rapsöl, Senf, Ei, Salz, Zucker, Quark und Mandarinen. Alternativ marinieren wir den Salat mit einem Fruchtbalsam und Olivenöl.

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.



Pasta & Risotto

**Bandnudeln mit feinem Wildragout (Klosterforstgut Faust) und
Grana Padano**
13,90

Bandnudeln mit frischem schwarzem Trüffel (Toskana)
13,90

cremiges Kürbisrisotto mit jungem Lauch und Grana Padano (vegi)
11,90

Hauptgerichte

Entenconfit mit Gewürzapfel, Salat
und Baguette 14,90

Entenconfit ist eine im eigenen Saft & Fett geschmorte Ente. Diese Methode wurde früher zur Haltbarmachung genutzt, damit das gegarte Fleisch dann im Fett luftdicht verschlossen wurde (meist in Tontöpfen). Wir stellen die Ente im Backofen fertig, damit das Fleisch saftig bleibt und die Haut knusprig wird.

gebratene **Bauernente** mit Rotkohl und Klößen 19,90

Gänsebraten mit Rotkohl und Klößen 24,90

...als kleine Portion 19,90



Hauptgerichte

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

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

*Unsere Röstis machen wir aus geriebenen Kartoffeln, Kräutern, Zwiebeln, Eiern und Gewürzen.
Anschließend werden sie in der Pfanne gebraten.*

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.!*

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. 26,90 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 überwiegend 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. 12,90 €

oder

mein Tipp:

Geschmortes vom roten Höhenvieh mit Rotkohl und Rösti

p.P. 19,50

Dazu empfehlen wir eine hausgemachte Schorle mit Quellwasser

0,5 3,90 €

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

warmer Gewürzapfelkompott (aus der Streuobstwiese)
mit Vanilleeis 5,90

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

Mousse au chocolat mit Beeren 6,90

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

...Cremeis... 1,- pro Kugel
Bourbon-Vanille / Erdbeer / Schokolade / Stracciatella / Walnuss

.. dazu:

Espresso, Cappuccino & Co. von



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

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



Demnächst:

„Herrencreme“ 3.11. zu Gast: Man nehme 2 nicht zu reife Musiker, die 1-13 Instrumente bereit-halten, zartbittere Balladen hinzufügen und mit 1 Glas Humor das Publikum aufkochen. Dazu servieren wir ein tolles Herbstmenü. Ab 19 Uhr, Eintritt und Menü 32 Euro (Kartenvorverkauf), 39 Euro (Abendkasse).

Trüffelieber 22. - 30.11. Tuber Magnatum Pico - der wertvollste (und köstlichste) Pilz der Welt im Schinkenwirt. Jeden Tag bieten wir mittags und abends ein Menü und a la carte die Möglichkeiten sich dem Rausch hinzugeben. Ein Glas Brunello dazu - was gibt's Besseres?

Adventswanderung 8.12. In der beschaulichen Adventszeit wandern wir mit Ihnen durch den winterlichen Wald. Ranger Jörg erzählt Interessantes und Wissenswertes zu Fauna und Flora. An verschiedenen Stationen machen wir Rast und stärken uns mit leckeren Schmankerln aus der Schinkenwirtküche. € 42,- inklusive Menü und Getränke.

Adventsbrunch 9.12. Knusprige Croissants und hausgemachte Konfitüren, Leckeres mit Fleisch, Fisch, vegetarischen Spezialitäten und vielen anderen Brunch-Ideen! Von 11 bis 14 Uhr € 27,90 inklusive Kaffee, Tee und Säften. Kinder bis 11 J.: € 2,50 / Jahr.

Unsere Öffnungszeiten an den Feiertagen Vom 18.12. bis 24.12. ist der Schinkenwirt geschlossen. Am ersten und zweiten Weihnachtsfeiertag ist das Restaurant jeweils von 11 bis 21 Uhr durchgehend geöffnet. Das Hotel ist ab dem 25.12. wieder durchgehend geöffnet.

Silvestergala mit Francesco Wir helfen Ihnen beim Absprung ins neue Jahr! Eine unvergessliche Feier inklusive Aperitif und 5-Gänge-Menü, Live-Musik, Tanz und Feuerwerk und Mitternachtssekt - € 82 p.P.. Nur Karten-Vorverkauf!

Vorschau: Neujahrsbrunch 2019 von 10 bis 14 Uhr. 29,19 € inkl. Aperitif, Brunch, Kaffee, Tee.



Mittagskarte

Waldpilzcremesuppe oder Tomatensuppe mit Pesto (vegi) 5,90
Carpaccio vom roten Höhenvieh mit Olivenöl, gehobeltem Grana Padano & Salat 13,90

Butterbrote & Schnittchen

Brot aus der Abtei Königsmünster ...mit Knochenschinken 8,90
...mit hausgemachtem Wildschweinschinken 13,90

Große bunte Salate...

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

Hauptgerichte

Bandnudeln mit feinem **Wildragout** (Forst Faust) und Grana Padano 12,90
Bandnudeln mit frischem **schwarzem Trüffel** (aus Italien) 13,90
180 g– **Höhenviehbratwurst** mit Röstkartoffeln und Salatteller 12,90
gebratene **Bauernente** mit Rotkohl und Klößen 19,90

vom Klosterforstgut Faust aus Medebach:

eigene Herstellung: **Wildbratwurst** mit Preiselbeeren, Rotkohl und Röstkartoffeln 12,90
geschmorte **Hirschschulter** (Klosterforstgut Faust) 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

kleiner **Salat** mit gerösteten Saaten oder **Kürbissuppe mit Ingwer**

geschmorte Höhenviehschulter mit Rotkohl und Röstkartoffeln
oder

Fischfilet des Tages mit Gemüsenudeln

Dessert

p.P. 18,90

Original Tiramisu mit Beerenmark 6,90 Mousse au chocolat 6,90
warmer Gewürzapfelkompott (aus der Streuobstwiese) mit Vanilleeis 5,90
Sauerländer Ziegenkäse vom Meister Ziegenhof/ Familie Fredebeul
mit hausgemachtem Fruchtsenf und Baguette 7,90

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

Kürbissuppe mit Ingwer / **Tomatensuppe** mit Pesto (vegi) 5,90
Höhenviehcarpaccio mit bestem Olivenöl, gehobeltem Grana Padano und Salat 13,90

Große bunte Salate...

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

Pasta & Wurst

Bandnudeln mit feinem **Wildragout** (Forst Faust) und Grana Padano 12,90
gebratene **180g-Höhenvieh-Bratwurst mit Rotkohl und Röstkartoffeln** 12,90

Unser Abendmenü am Mittwoch

gebeizte Lende vom Schmaltier mit Olivenöl und Salat

oder

Steinpilzcremesuppe

oder

Pasta mit Tomaten, Pesto und Grana Padano



geschmorte Hirschschulter (Forstgut Faust) mit Rotkohl und Klößen

oder

gebratenes Welsfilet mit Rahmwirsing und Kartoffeln

oder

wie auf der Alm: hausgemachte Käseknödel mit
Zwiebelschmelze und Salatteller

(vegetarisch)



Dessertteller mit Eis oder Eiskaffee mit Sahne oder
Almkäse mit hausgemachtem Birnensenf

Unsere WEINEMPFEHLUNG:

Weißer Burgunder 2016, Korrell, Nahe

Der trockene Weißburgunder zeigt einen schönen, floral- fruchtigen Duft. Er erinnert an sonnengereifte, gelbe Früchte wie Weinbergspfirsich und reife Birne. Er ist ausgewogen, beschwingt und dabei sehr feingliedrig. 0,75 21,40

Morellino di Scansano Riserva DOC 2012, Azienda Il Grillesino, Toskana

Die reichen Kirscharomen sorgen zusammen mit der klaren Struktur und den weichen Tanninen für einen ausgewogenen Weingenuss. Der traditionsreiche Rotwein passt perfekt zur Wildküche! 0,75 24,90

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!



Sonntagskarte

Fritattensuppe / Kürbissuppe mit Ingwer / Tomatensuppe mit Pesto (vegi) 5,90

Höhenviehcarpaccio mit bestem Olivenöl, gehobeltem Grana Padano und Salat 13,90

Große bunte Salate...

...mit Baguette 8,90 ...mit gebratenem Fischfilet des Tages 12,90

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

Pasta & Wurst

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

Bandnudeln mit **frischem schwarzem Trüffel** (aus Italien) 13,90

gebratene **180g-Höhenvieh-Bratwurst mit Rotkohl und Rösti** 12,90

Unser Sonntagsmenü

vorweg zur Wahl:

Gänsebrühe mit Klößchen oder **Kürbissuppe mit Ingwer**

Hauptgerichte:

gebratene Bauernente mit Rotkohl und Klößen 23,90

Gänsebraten mit Rotkohl und Klößen 28,90

...als kleine Portion 23,90

Medaillons vom Schweinefilet mit Gemüse und Rösti 23,90

geschmorte Hirschschulter (Forstgut Faust) mit Rotkohl und Klößen 23,90

besser als auf der Alm: **Käseknödel mit Zwiebelschmelze und Krautsalat**

(vegetarisch) 17,90

Lachsfilet mit Zitronenstrauchsauce, Kartoffeln und Salat 22,90

zum Abschluss:

herbstlicher Dessertteller

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

Original Tiramisu mit Beerenmark 6,90

Mousse au chocolat mit Beeren 6,90

warmer Gewürzäpfelkompott (aus der Streuobstwiese) mit Vanilleeis 5,90

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!



Daniela's Aperitifempfehlungen

HUGO – hausgemachter Holunderblütensaft, Limette, Minze, Winzersekt,
Soda 5,50

...auch alkoholfrei – mit Limette und Soda 3,00

Schorlen..echt & hausgemacht:

Zitronenmelisse / Holunderblüte / Wildkräuter
0,5 l 3,90

offene Weissweine

KERNER	Benz, Tauberfranken, feinherb , fruchtig, frisch	0,25	6,40
RIVANER	Wirsching, Iphofen, Franken, fruchtig - trocken , leicht	0,25	6,40
WEISSBURGUNDER	Lergenmüller, Pfalz, trocken , feinfruchtig, frisch	0,25	6,40
RIESLING	Hochgewächs Weingut Kallfelz, Mosel, trocken , saftig	0,25	6,80
RIESLING	Hochgewächs Weingut Kallfelz, Mosel, feinherb , saftig	0,25	6,80

offene Roseweine

ROTLING	Wirsching, Franken, erdbeer-himbeerdüftig, feinherb	0,25	6,80
----------------	---	------	------

offene Rotweine

SCHWARZRIESLING	Benz, Tauberfranken, halbtrocken – fruchtig	0,25	6,80
CHIANTI	DOCG Cantagallo Toskana; trocken, fruchtig, beerig	0,25	7,20
PRIMITIVO Ettore	IGT Salento, Tormaresca, Italien	0,25	6,80
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			
DOLCETTO D'ALBA DOC 2015	Prunotto, Piemont	0,25	8,90
mit samtigem, schwarzem Kern, aromatisch, mit einem fruchtigen Bukett von dunklen Beeren und Walderdbeeren, mineralische, erdige und würzige Kräuter, weich, würzig, sehr harmonisch			

..danach:

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

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