



# frühlingsommerlich willkommen!



## Daniela's Aperitifempfehlungen

<b>Rhabarber-Spriitz</b> – hausgemachter Rhabarbersaft, Aperol, Prosecco und Soda	5,90
<b>...auch alkoholfrei</b> – hausgemachter Rhabarbersaft mit Zitrone und Soda	3,90

**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

<b>RIVANER</b> , Weingut Wirsching, Iphofen, Franken, fruchtig - trocken, leicht	0,25	6,40
<b>WEISSBURGUNDER</b> , Weingut Benz, Tauberfranken, blumiges Aroma Duft nach reifem Apfel & Pfirsich, mit eleganter Frische	0,25	6,40
<b>SILVANER</b> , Weingut Benz, Tauberfranken, mineralisch, feinwürzig, frisch	0,25	6,40
<b>RIESLING Hochgewächs</b> , Weingut Kallfelz, Mosel, <b>feinherb</b> , saftig ...duftet nach Pfirsich, Mandarine und Grapefruit, frisches und jugendliches Finale	0,25	6,80

Jetzt fruchtig frisch in den Frühling mit dem neuen Wein von Wirsching aus Iphofen:

<b>„AMADEUS“</b> saftig, würzig, fruchtig aus Scheurebe, Bachus & Müller-Thurgau	0,25	6,80
--	------	------

## offene Roseweine

<b>SCHWARZRIESLING WEISSHERBST</b> Benz, Tauberfranken, fruchtig-mild	0,25	6,40
---	------	------

## offene Rotweine

<b>Revival: DORNFELDER</b> trocken, vom Bioweingut Sander, Rheinhessen fruchtiger Charakter eingebunden von feiner Würze, samtiger, runder Abgang	0,25	7,30
<b>MERLOT</b> Cavazza, Venetien, trocken, reife rote Beeren mit einer würzigen Note	0,25	6,80
<b>SCHWARZRIESLING</b> halbtrocken - fruchtig, Weingut Benz, Tauberfranken	0,25	6,80
<b>MONTEPULCIANO</b> „Favùgné“ DOC Teanum, Apulien, kräftig-trocken, gehaltvoll	0,25	6,40

## ..danach:

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

aktuell im Schinkenwirt: **Gelbe Wildpflaume** von Hubert Benz, Tauberfranken 2 cl 3,80  
Destillat aus gelben Wildpflaumen aus Tauberfranken, eine wild wachsende Pflaumenart mit mehr Stein als Frucht, eine echte Herausforderung für Hubertus Benz - den Brenner. Süßer Duft von Marzipan, Geschmack mit eindeutiger Mandelnote.



frühlingsommerlich willkommen!



## Speisekarte im Juni

### Suppen

**Tomatensuppe** mit Bärlauchpesto 5,90

**Spargelcremesuppe** 5,90

**Bärlauchsuppe** 5,90

### Vorspeisen

hausgemachte **Paté vom Rehbock**  
(Forstgut Faust) mit Fruchtsalsa & Salat  
9,90

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

gebeizte **Lende vom Schmaltier** (Forstgut  
Faust) mit Olivenöl, Grana Padano und  
Salat 13,90

**Spargelsalat** mit Knochenschinken 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

### Pasta & Risotto

cremiges **Risotto mit frischem Spargel,  
Bärlauch** und Grana Padano 12,90

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

### Hauptgerichte

**Schnittchen** mit Abteibrot und luftge-  
trocknetem **Knochenschinken** 8,90

Jetzt aktuell: **Kartoffel-Bärlauch-Rösti** mit  
frisch gebratenen Spargel 13,90

**Schweinefilet** mit frischen Gemüsen und  
Kartoffel-Bärlauch-Rösti 18,90

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

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

**Portion deutscher Spargel** mit  
hausgemachter Sauce Hollandaise und  
Kartoffel 18,90  
...plus Knochenschinken +3,-  
...plus Schweinefilet +5,-  
...plus Zanderfilet +5,-

hausgemachte **Zickleinbratwurst**  
(Ziegenhof Meiste) mit Preiselbeeren,  
Rotkohl und Röstkartoffeln 12,90

### ..danach...

Original **Tiramisu** mit Beerenmark 6,90

Sauerländer **Ziegenkäse** mit hausge-  
machtem Fruchtsenf 7,90

Nur hier und jetzt: **Fichtenspitzeneisparfait**  
mit Erdbeeren 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, können Sie in eine Allergenaufistung einsehen.



frühlingsommerlich willkommen!



## Mittwochskarte

Tomatensuppe mit Bärlauchpesto	5,90	Bärlauchsuppe	5,90
Schinkenschnittchen mit Knochenschinken			8,90
Carpaccio vom sauerländer Angusrind mit Olivenöl, Grana Padano & Salat			12,90

### 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

### Pasta

Bandnudeln mit feinem Wildragout (Forstgut Faust) und Grana Padano	12,90
Bandnudeln mit den ersten frischen Pfifferlingen und Grana Padano	13,90

## Abendmenü

hausgemachte Paté vom Maibock mit Fruchtsalsa und Salat

oder

Spargelsuppe



geschmorte Schulter vom Angusrind mit Rotkohl und cremiger Polenta

oder

gebratenes Welsfilet mit Wildkräutersauce, Buttermöhren und Kartoffeln

oder

Kartoffel-Kräuter-Rösti mit gebratenem Spargel

(vegetarisch)



gemischter Dessertteller mit Eis

oder

Bergkäse mit hausgemachter Fruchtmostarda

26,90

### *Unsere WEINEMPFEHLUNG:*

**Riesling Hochgewächs 2017, Kallfelz, Mosel**

trocken, fruchtig, duftig, mineralisch und belebend 0,75 19,90

**Scirè Bolgheri Rosso DOC 2013 BIO**, Weingut Ceralti, Toskana, 70 % Cabernet & 30 % Merlot, intensiv rubinrot, duftet nach Waldbeeren und Kirschen, reife Tannine, angenehm dicht, samtiger Körper 0,75 23,90

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, 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!



# frühlingsommerlich willkommen!



## Sonntagskarte

<b>Bärlauchsuppe</b>	5,90	<b>Tomatensuppe</b> mit Pesto	5,90
hausgemachte <b>Paté vom Maibock</b> (Forstgut Faust) mit Fruchtsalsa & Salat			9,90
<b>Pasta</b> mit Tomaten, Bärlauchpesto & Grana Padano			9,90
hausgemachte <b>Zickleinbratwurst</b> (Ziegenhof Meiste) mit Preiselbeeren, Rotkohl und Röstkartoffeln			12,90
<b>Matjesfilet „Hausfrauen Art“</b> mit Apfel, Zwiebel, Gurke, Sauerrahm & Kartoffeln			13,90
<b>Eierbandnudeln</b> mit feinem Rehragout (Forstgut Faust) & Grana Padano			12,90
<b>Große Salate</b>			
... mit Baguette ...	9,80	...mit gebackenem „Feta“ (Kuh)	12,90

### Sonntagsmenüs

#### Spargelcremesuppe



**deutscher Spargel** mit hausgemachter Sauce Hollandaise, Kartoffeln und...  
 ...Knochenschinkenteller 25,50  
 ...gebratenem Schweinefilet 27,90

gebratenes **Steinbeisserfilet** mit Frühwirsing und Kartoffeln 24,90

frisch gebratene Bachforelle (auf Wunsch filetiert +1,-) mit Salbeibutter, Kartoffeln und Salat 22,90

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

**Schweinefilet** mit frischen Gemüsen und Kartoffel-Bärlauch-Rösti 23,90

besser als auf der Alm: hausgemachte **Käseknödel** mit Zwiebelschmelze und Krautsalat (vegetarisch) 17,90



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!



# frühlingsommerlich willkommen!



## Matjes 2018

Wie auch immer man den jungfräulichen Hering, der nur zwischen Anfang Mai und Ende Juni gefangen wird, zubereitet – eines steht fest: Das Grundprodukt muss erstklassig sein. Von in Öl eingelegter Ware sollte man besser absehen.

### Als kleiner Auftakt

Matjes-Doppelfilet mit Zwiebeln auf Schwarzbrot 4,50

### Variationen: 3 Matjesfilets....

...mit Bratkartoffeln und Schnibbelbohnen 13,90

...mit Senf-Honig-Sauce und Kartoffeln 11,90

...mit Spargelsalat und Kartoffeln 15,90

...mit Curry-Mango-Sauce und Kartoffeln 11,90

...mit Kapitänssauce und Kartoffeln 11,90

...mit Hausfrauensauce (Apfel, Zwiebel und Gewürzgurke in einer Mischung aus Joghurt und Creme fraîche), Kartoffeln 13,90

...mit Chilisauce, Kartoffel-Sesam-Salat und kross gebratenen Speckstreifen 14,90

3 Matjesfilets „Potpourri“ – mit Senf-Honig-Sauce, Hausfrauensauce, Kapitänssauce und Currysauce	16,90
--	-------

### Extras/Beilagenbestellungen:

kleiner gemischter Salat 4,00

Matjes zum Nachordern, pro Doppelfilet 4,20

Aquavit 2 cl 2,20



frühlingsommerlich 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



frühlingsommerlich willkommen!



## Mittagskarte

### Vorspeisen:

- Tomatensuppe** mit Pesto    oder    **Spargelcremesuppe**    oder    **Bärlauchsuppe**    5,90  
hausgemachte **Paté von Reh & Schmaltier** (Forstgut Faust) mit Fruchtsalsa & Salat    9,90  
bunter **Blattsalat mit hausgemachtem Himbeerbalsam**, Saaten & Frischkäse (vegi)    8,90  
gebeizte **Lende vom Schmaltier** (Forstgut Faust) 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

### Pasta

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

### Hauptgerichte

- Schnittchen** mit Abteibrot und **Knochenschinken**    8,90  
*Jetzt aktuell:* **Kartoffel-Bärlauch-Rösti** mit frisch gebratenen Spargel    13,90  
geschmorte **Maibockschulter** (Klosterforstgut Faust) mit Preiselbeeren, Rotkohl und  
Kartoffel-Bärlauch-Rösti    18,90  
hausgemachte **Zickleinbratwurst** (Ziegenhof Meiste) mit Preiselbeeren, Rotkohl und  
Röstkartoffeln    12,90

## Unser Mittagsmenü

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

Spargelcremesuppe    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 Erdbeeren    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.



## LUNCH MENU

### APPETIZERS:

TOMATO SOUP WITH PESTO OR ASPARAGUS CREAM SOUP OR WILD GARLIC SOUP 5,90  
HOMEMADE PATE (FORSTGUT FAUST) WITH FRUIT SALSA & SALAD 9,90  
COLORFUL LETTUCE WITH HOMEMADE RASPBERRY BALM, SEEDS & CREAM CHEESE (VEGI) 8,90  
CARPACCIO OF DEER (FORSTGUT FAUST) WITH GRANA PADANO & SALAD 13,90

### BIG COLORFUL SALADS

... WITH BAGUETTE 8,90 ... WITH BAKED "FETA" (COW) 12,90  
... WITH FRIED PORK FILLET 12,90 ... WITH FRIED FISH FILET D. DAY 12,90

### PASTA

TAGLIATELLE WITH FINE WILD RAGOUT (FORSTGUT FAUST) AND GRANA PADANO 12,90

### MAIN DISHES

NOW UP TO DATE: POTATO AND WILD GARLIC RÖSTI WITH FRESH ROASTED ASPARAGUS 13,90  
BRAISED VENISON SHOULDER (KLOSTERFORSTGUT FAUST) WITH CRANBERRIES, RED CABBAGE AND POTATO  
AND WILD GARLIC RÖSTI 18,90  
HOMEMADE GOATS SAUSAGE (GOAT'S FARM MOSTLY) WITH CRANBERRIES, RED CABBAGE AND ROASTED  
POTATOES 12,90

### OUR LUNCH MENU

CREAM OF ASPARAGUS OR TOMATO SOUP WITH PESTO  
PORK FILLET OR FISH FILLET OF THE DAY WITH ROASTED POTATOES AND SALAD PLATE  
DESSERT AT THE END  
€ 18,90

EVERY CHANGE REQUEST 1, -

### ...AFTER THAT...

ORIGINAL TIRAMISU WITH BERRY MARROW 6,90  
SAUERLAND GOAT CHEESE WITH HOMEMADE FRUIT MUSTARD 7,90  
ONLY HERE AND NOW: SPRUCE TOPPING ICE PARFAIT WITH STRAWBERRIES 6,90