

Speisenkarte

Aperol- Spritz 6,20 € Lillet „Wild Berry“ 6,20 €

Ingwer-Zitrone Brause (alkoholfrei) 0,33 l 3,40 €

Aus der Suppenküche

Rinderbouillon mit Flädle und Kräutern ^(a,b,c,h,g)	4,80 €
Rinderbouillon mit Leberknödel und Kräutern ^(a,b,c,h,g)	4,90 €
Kürbissuppe vom Hokaido Kürbis mit Croutons und Sahnetupfer ^(a,b,c,h,g)	5,20 €

Vegetarisch

Salathaufen mit Gemüsebällchen dazu Baguette und Kräuterdip ^(a,b,c,h,g)	14,90 €
Kürbisbratlinge in Kürbissoße mit Marktgemüse ^(a,b,c,h,g)	13,90 €

Hauptspeisen

Gänsebrust oder Keule dazu Klöße und Rotkohl ^(a,b,c,h,g)	28,90 €
Salathaufen mit gebratenem Forellenfilet dazu Baguette und Dip ^(a,b,c,h,g)	15,90 €
Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Salat und Pommes frites ^(a,b,c,h,g)	23,50 €
Forelle „Müllerin Art“ dazu Kräuterkartoffeln und Salat ^(a,b,c,h,g)	17,90 € filetiert 19,90 €
„Mandelforelle“ mit gerösteten Mandeln dazu Kräuterkartoffeln und Salat ^(a,b,c,h,g)	17,90 € filetiert 19,90 €
Heiß, geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich, Kräuterkartoffeln und Salat ^(a,b,c,h,g)	19,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salat ^(a,b,c,h,g)	15,50 €
„Jägerschnitzel“ mit frischen Rahmchampignons dazu Pommes frites und Salat ^(a,b,c,h,g)	16,50 €
"Wastel`s Schnitzel" mit Käse überbacken, Röstzwiebeln, Soße, Pommes frites und Salat ^(a,b,c,h,g)	16,50 €
Ein Paar fränkische Bratwürste mit Sauerkraut und Brot ^(a,b,c,h,g) oder mit Pommes frites und Soße	10,50 €

Für unsere Kleinsten

Kleines Schnitzel mit Pommes frites ^(a,b,c,h,g)	5,10 €
Kloß mit Soße ^(a,b,c,h,g)	2,00 € jeder weitere Kloß 1,00 €
Portion Pommes/Spätzle ^(a,b,c,h,g)	3,00 €
Eine Bratwurst mit Pommes frites und Soße ^(a,b,c,h,g)	5,10 €

Vesper

Eine Portion Kochkäse mit Zwiebeln und 4 Scheiben Brot ^(a,b,c,h,g)	7,20 €
2 Scheiben Brot mit Hausmacherwurst belegt, bunte Garnitur ^(a,b,c,h,g)	5,50 €
Hausmacher Wurstplatte mit 3 Scheiben Brot und saurer Gurke ^(a,b,c,h,g)	7,40 €

Nachtisch

Warmer Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Apfelmus ^(a,b,c,h,g)	8,90 €
Dessertteller Kartäuserkloß, Schokoladenmousse und Mangosorbet ^(a,b,c,h,g)	8,90 €
Schokobecher vier Kugeln Vanilleeis mit warmer Schokosoße und Schlagsahne ^(a,b,c,h,g)	5,90 €
Der kleine Nachtisch eine Kugel Vanilleeis im Espresso mit Sahnetupfer ^(a,b,c,h,g)	4,40 €

Alkoholfreie Getränke

Apfelsaft naturtrüb vom Biohof Tobias Pfenning

Schollbrunn, pur oder Schorle	0,20 l	2,90 €	0,40 l	3,90 €
Johannisbeerschorle, Orangenlimo, Cola, Spezi	0,20 l	2,80 €	0,40 l	3,70 €
Zitronenlimo	0,20 l	2,80 €	0,40 l	3,70 €
Sodenthaler, Sprudel-Gourmet	0,25 l	2,60 €	0,75 l	5,20 €
Sodenthaler, Naturell-Gourmet			0,50 l	4,90 €
Coca Cola zero			0,33 l	3,40 €
Ingwer-Zitrone Brause (alkoholfrei)			0,33 l	3,40 €

Bier vom Fass

Spessart Pils, Radler (naturtrüb) oder Goldspecht	0,30 l	3,40 €	0,40 l	3,80 €
Spessart Hefeweizen, hell	0,30 l	3,40 €	0,50 l	4,10 €
Spessart Hefeweizen, hell, alkoholfrei	0,30 l	3,40 €	0,50 l	4,10 €

Bier aus der Flasche

Spessart Pils, alkoholfrei			0,50 l	4,10 €
Räuberchen, dunkel			0,33 l	3,40 €

Weine aus Franken und Rheinhessen 0,2 l

Rotwein

Spätburgunder, Reserve, Randersackerer „Ewig Leben“ trocken, Weingut Bardorf, Randersacker 5,90 €

Cuvee Rot/Rebsorten: Regent, Dornfelder und Domina trocken, Weingut Schmitt`s Kinder, Randersacker 6,10 €

Rosewein

Rose` Cuvee/Rebsorten: Merlot, Portugieser und Cabernet Sauvignon trocken, Weingut Koehler, Bechtheim, Rheinhessen 5,90 €

Weißwein

Le Blanc Cuvee/Rebsorten: Scheurebe, Bacchus und Müller Thurgau trocken, Weingut Schmitt`s Kinder, Randersacker 6,10 €

Silvaner, trocken, Homburger Kallmuth, Weingut Fürst Löwenstein, Kleinheubach 6,10 €

Weinschorle süß oder sauer gespritzt 0,25 l 2,90 € 0,40 l 5,20 €

Apfelwein pur, süß oder sauer gespritzt 0,25 l 2,90 € 0,50 l 5,10 €

Bembel Apfelwein 1,00 l 9,80 € 2,00 l 18,60 €

Kaffeespezialitäten

Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee, Heiße Schokolade mit Milch 3,20 €

Chococino-heiße Schokolade mit Espresso 3,20 €

Espresso einfach 2,60 € doppelt 3,30 €

Tee, verschiedene Sorten 2,60 €

Brennerei Edgar Göbwein / Thüringersheim 2 cl 2,50 €

Obstbrand, Himbeergeist, Haselnussgeist, Williams Christ Birne

Apfelbrand aus dem Holzfass, Oma`s Backpfefflikör, Schwarzer Johannisbeerlikör

Über Zusatzstoffe können Sie sich gern beim Service erkundigen.

