




# HERBSTLICH WILLKOMMEN



## APPETIT-HAPPEN



Vorspeisen Variationen  
zum kreativen Zusammenstellen  
Bitte wählen Sie

- ✓• Jaipur-Hummus  
mit eingelegten Tomaten, pikantem  
Couscous und feinem Olivenöl
- ✓• Maronen-Quitten-Hummus  
auf geschmortem Spitzkohl
- ✓• Winter-Ofengemüse mit heimischem Rapsöl  
und hauseigenem Apfelbalsam-Essig
- ✓• Handkäs-Tatar in Apfelwein mariniert mit  
grobem Senf und Apfelkompott
- Gänsefilet-Spieß in Soja-Honig-Lack  
mit geröstetem Sesam auf Feldsalat 
- Gänsebällchen auf Rotkrautsalat,  
Gewürz-Dip und Papadam
- Schwane „Vitello Tonnato“  
Hildmanns Strohschwein mild gegart,  
dünn geschnitten mit geräucherter  
Lachsforellen-Creme  
vom Forellengut Herzberger/ Oberstedten
- Panierte gebackene Blutwurst  
auf feinem Krautsalat
- Pikante Hackbällchen  
mit scharfem Tomaten-Sugo  
und luftgetrockneten Schinchenchips

2er Vorspeise €10,80

3er Vorspeise €14,80

4er Vorspeise €18,80

5er Vorspeise €22,80

6er Vorspeise €26,80



## WEIN DES MONATS

2022 Sauvignon Blanc  
trocken/ deutscher Qualitätswein  
Weingut Merl/ Rheinhessen  
Fruchtig-frische Kombination aus  
Zitrus-, Stachelbeer- und Cassisaromen,  
abgerundet durch feine Mineralität.  
0,2l/ € 6,90

## SUPPE WÄRMT DIE SEELE

- Kürbis-Ingwersuppe** ✓•  
mit Kürbiskernöl und  
gerösteten Kürbiskernen € 7,90
- Kartoffel-Selleriesuppe getrüffelt**  
mit feinem Rinderschinken  
von der Metzgerei Abt & Wirtz € 8,90

## SCHWANEN-VESPER

vom Limousin Bullen und Strohschwein  
von Familie Hildmann/ Oberhöchstadt.  
Veredelt von der Metzgerei  
Abt & Wirtz /Oberursel

Rinderschinken,  
Schweinerrauch-Schinken,  
Rinder-Fenchel-Salami und Presskopf  
mit Bauernbrot, Butter und grobem Senf  
€ 16,90

Wir akzeptieren  girocard

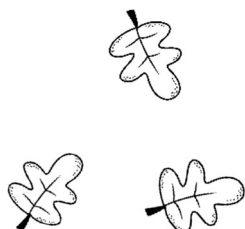
# FIT DURCH DEN HERBST

## BUNTE VITAMIN-WIESE

- ✓+ **Knackig bunter Vital-Salat mit 7-Kräuter-Vinaigrette,**  
Früchten, Sprossen, gerösteten Kernen und Rustico-Baguette **klein** € 6,20  
**groß** €11,90
- ✓+ • **Salat veganer Herbst**  
Arancini gefüllt mit veganem Käse und Kürbis-Quittenpüree,  
Kichererbsen-Eschalotten-Küchlein mit Safran auf Maronen-Hummus €17,90
- ✓+ • **Salat Ziegenwiese**  
gratinierter Ziegenkäse mit Sanddorn-Honig karamellisiert und Kürbis-Chutney €17,90
- **Salat Ochsenfetzen** mit pikant marinierten Ochsenfetzen €17,90

**Feldsalat mit Waldbeeren-Dressing,**  
Croûtons, Speck und Zwiebeln dazu Rustico-Baguette **klein** € 6,90  
**groß** €12,90

## VEGAN/VEGETARISCH



### **Vegan Trio** ✓+

Arancini gefüllt mit veganem Käse  
auf Kürbis-Quitten-Püree  
Kichererbsen-Eschalotten-Küchlein  
mit Safran auf Maronen-Hummus  
Gerstengraupen-Belugalinsen-Curry  
in einer gebackenen Tempura-Zwiebel mit Papadam  
dazu Winter-Ofengemüse und Apfelessig-Balsamcreme  
€18,90

### **Dreierlei Serviettenknödel** ✓

Spinat-Serviettenknödel  
mit Bergkäse überbacken dazu orientalischer Joghurt  
Steinpilz-Maronen-Serviettenknödel  
mit Kürbis-Quittenpüree  
Bauernbrotknödel mit Buchweizen  
und gerösteten Kürbiskernen mit Ducca-Ingwer-Dip  
dazu Winter-Ofengemüse mit Apfelessig-Balsamcreme  
€18,90



# GANS KÖSTLICH

## GANZE GANS

**Genießen Sie unsere  
ofenfrische, zarte & knusprige**

**frische deutsche Freiland-Gans  
vom Bubenheimer Hof**

**für 5 Personen**

vorab unser Gänserillette- Appetit-Happen,  
als Beilage 10 Kartoffelknödel mit Butterbröseln,  
Gewürz-Apfel-Rotkraut,  
karamellierte Maronen und Gänse-Jus

- für € 209,00 im Restaurant
- für € 199,00 to go

Familie Ax betreibt auf dem Bubenheimer Hof,  
außerhalb von Hünfelden-Kirberg, auf 80 Hektar  
eine vielseitig ausgerichtete Landwirtschaft mit  
Kartoffelanbau und Geflügelhaltung. Hier werden  
Gänse, Hähnchen, Enten, Puten und Perlhühner  
langsam und behutsam großgezogen und mit  
selbst erzeugtem Getreide gefüttert.  
Das Ergebnis ist eine hervorragende  
Fleischqualität.

**oder**

**polnische Hafermastgans  
kein Lebendrupf, keine Stopfmast**

**für 4 Personen**

vorab unser Gänserillette- Appetithappen  
als Beilage 8 Kartoffelknödel mit Butterbröseln,  
Gewürz-Apfel-Rotkraut,  
karamellierte Maronen und Gänse-Jus

- für € 159,00 im Restaurant
- für € 149,00 to go

**Auf Vorbestellung**

- Polnische Gans 3 Tage
- Deutsche Gans 7 Tage

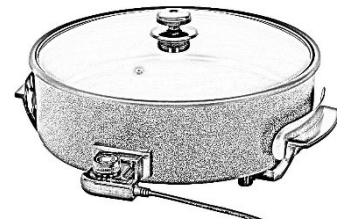
## GÄNSE-GESCHNATTER

**Gänsekeule € 32,90**  
**Gänsebrust € 32,90**

mit Kartoffelknödeln & Butterbröseln,  
Gewürz-Apfel-Rotkraut,  
karamellisierten Maronen  
und Gänse-Jus

## GANS „TO GO“

**Gerne bieten wir Ihnen  
unsere ganze Gans  
(auf Wunsch tranchiert)  
in der praktischen Elektropfanne  
für zu Hause an.**



Keine Einwegverpackung,  
nachhaltig,  
sofort einsatzbereit,  
reguliertes Warmhalten  
durch einstellbares Thermostat

## WEIHNACHTEN „TO GO“

Wir kochen, brutzeln, schmoren  
für Sie an den Feiertagen!

**Abholzeiten**

**24.12.23 16:00-19:00 Uhr**  
**25.12.23 11:30-18:00 Uhr**  
**26.12.23 11:30-18:00 Uhr**

# GÄNSE - MENÜ

## 5-Gang

ab 2 Personen auf Vorbestellung

### Gänsewiese

4er-Vorspeisen-Variation

Gänse-Praline mit Kürbis-Chutney

Gänseleber-Parfait  
getruffelt in gerösteten Mandeln  
auf Quitten-Sanddorn-Gelee

Geräucherte Gänsebrust  
mit karamellisierter Maronencreme

Gänsefilet-Spieß in Soja-Honig-Lack  
mit geröstetem Sesam auf Rotkrautsalat

\*\*\*

### Gänsekraffbrühe

mit Blätterteighaube

\*\*\*

### Gänsebrust

Deutsche Freilandgans vom Bubenheimer Hof/ Hünfelden  
in Gänse-Jus mit karamellisierten Maronen,  
Gewürz-Apfel-Rotkraut und Kartoffelknödel mit Butterbröseln

\*\*\*

### Gänsekeule

Deutsche Freilandgans vom Bubenheimer Hof/ Hünfelden  
mit Apfelkompott und getruffelter Gänselebersauce

\*\*\*

### Gänseliesels süßer Traum

4er-Dessert-Variation

Geeistes Christstollen-Parfait  
im Marzipan-Vollmilchmantel

Mohnmousse  
mit Nougatkern und Mandelkrokant

Tonkabohnen-Crème brûlée

Safran-Quitten-Sorbet auf Birnenspalten

Preis pro Person € 66,90

## BBQ-KARTE

### Dazu servieren wir

- aromatisierte Salzflakes
- Haus-Pommes
- kleinen, bunten Vital-Salat

### Bitte wählen Sie

- hausgemachte Kräuterbutter
- geschmorte Zwiebeln
- Knobli-Curry-Mayo
- Schwanen-Rote-Sauce „scharf“
- BBQ-Sauce

## SCHWEIN

### **Spareribs / Metzgerei Bleher/Usingen**

in eigener Marinade

€18,90

### **Strohschwein-Schweinebauch**

Familie Hildmann/ Oberhöchstadt  
12 Stunden im Ofen mild gegart

ca. 300g/€21,90

### **Strohschwein-Kotelett** saftig/zart

Familie Hildmann/ Oberhöchstadt

ca. 400g/€29,90

## RIND

### **Rinderhüftsteak aus Hessen**

zart/ saftig/ aromatisch/

ca. 200g/ €21,90

ca. 300g/ €25,90

### **Flanksteak aus Hessen**

Der kernige Cut aus dem Bauch,  
fein marmoriert, intensiver Geschmack,  
geringer Fettanteil, fester im Biss

ca. 300g/ €24,90

## BURGER

### **Ochsenfetzen Burger pikant**

im selbstgebackenen 7-Kräuter-Focaccia Brötchen mit BBQ-Sauce, Salat,  
eingelegten Tomaten, geschmorten Zwiebeln und Haus-Pommes

€16,90

### **Presskopf-Burger** hergestellt von der Metzgerei Abt & Wirtz/ Oberursel

paniert, mit Handkäs-Tatar überbacken, grober Senfcreme  
und Weißkrautsalat dazu Haus-Pommes

€17,90

## AUF VORBESTELLUNG

## PORTERHOUSE STEAK

für 2 Personen

bestehend aus einem Roastbeef  
und einem Filetteil, die mit dem  
charakteristischen T-Knochen  
voneinander „getrennt“ sind.

Das Porterhouse-Steak  
aus Hessen

haben wir 4 Wochen  
in Rindertalg eingebettet  
und reifen lassen.

Das Ergebnis:  
ein unverwechselbarer Geschmack  
butterzart, vollaromatisch

dazu servieren wir  
aromatisierte Salzflakes/  
Dip nach Wahl/  
Haus-Pommes/  
kleinen, bunten Vital-Salat  
Preis pro Person/ € 38,90

## SCHNITZEL

### **Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites oder Bratkartoffeln + €1,00**

Wiener Art mit Zitrone	€15,90
Wiener Art mit Champignonrahmsauce, Bauchspeckwürfeln & Zwiebeln	€17,90
Hessen Cordon bleu mit Kochschinken & Handkäse gefüllt	€18,90

### **Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites oder Bratkartoffeln + €1,00**

Original Wiener Schnitzel mit Zitrone	€20,90
Original Cordon bleu mit Kochschinken und Käse gefüllt	€22,90

## KINDERKARTE

(für Kinder bis 14 Jahre)

<b>Kleines Schnitzel Wiener Art</b> mit Pommes frites	€ 6,80
<b>Kleines Wiener Schnitzel</b> mit Pommes frites	€ 9,80
<b>Feine Spaghetti</b> mit Tomatensauce oder Bolognese	€ 6,80

## SÜSSER TRAUM

<b>Hell küsst Dunkel/</b> Zweierlei Mousse au Chocolat	€ 6,90
<b>Crème brûlée</b> mit Tonkabohne	€ 6,90
<b>Mohnmousse</b> mit Nougatkern und Mandelkrokant	€ 7,90
<b>Geeistes Christstollen-Parfait</b> im Marzipan-Vollmilchmantel mit Birnenspalten	€ 9,90

### **Was Besonderes**

2018 Würzburger Stein/ **Rieslaner Auslese edelsüß/** VDP. Erste Lage  
vom Bürgerspital Würzburg/ Duft von kandierten Orangen, feine Honigsüße  
Perfekter Begleiter zum Dessert oder einfach zum Genießen 0,1l/ € 7,90

Informationen über Allergene erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.  
Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer

