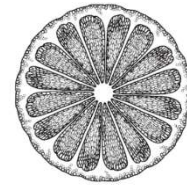




HERZLICH  
WILLKOMMEN



## APPETIT-HAPPEN

Vorspeisen Variationen  
zum kreativen Zusammenstellen  
Bitte wählen Sie

- ✓• Jaipur-Hummus  
mit eingelegten Tomaten, pikantem  
Couscous und feinem Olivenöl
- ✓• Maronen-Apfel-Hummus  
auf geschmortem Spitzkohl und Papadam
- ✓• 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
- Himmel und Erde  
Panierte gebackene Blutwurst  
von der Metzgerei Bleher/ Usingen  
mit Apfelkompott und Kartoffelstampf
- Süße Himmel und Erde  
Gebratene Blutwurst mit Mandeln,  
Rosinen und leichter Lebkuchennote  
von der Metzgerei Abt & Wirtz/ Oberursel  
mit Apfelkompott und Kartoffelstampf
- Pikante Hackbällchen  
mit scharfem Tomaten-Sugo  
und luftgetrockneten Schinchenchips

2er Vorspeise €11,80

3er Vorspeise €15,80

4er Vorspeise €19,80

5er Vorspeise €23,80

6er Vorspeise €27,80

## BIOWEIN DES MONATS

### Dio Riesling

2021 Rheingau

aus den Lorcher Steillagen!

Dieser Riesling besticht in der Nase  
mit Zitrus-Apfelaromatik und schöner Würze.  
Sein mineralisches Fruchtspiel verleiht  
dem Wein eine schöne Komplexität.

0,2l/ € 7,50

## SUPPE WÄRMT DIE SEELE

### Entenkraftbrühe

mit Kräuterflädle und Gemüse € 9,90

### 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,  
Schweinerauch-Schinken,  
Rinder-Fenchel-Salami und Presskopf  
mit Bauernbrot, Butter und grobem Senf  
€ 17,90

Wir akzeptieren  girocard

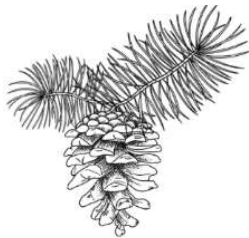
## BUNTE VITAMIN-WIESE

- ✓+ **Knackig bunter Vital-Salat mit 7-Kräuter-Vinaigrette,**  
Früchten, Sprossen, gerösteten Kernen und Rustico-Baguette
- |       |        |
|-------|--------|
| klein | € 6,60 |
| groß  | €12,20 |
- ✓+ • **Salat vegane Wiese**  
Asiawaffeln auf Glasnudelsalat,  
Kichererbsen-Eschalotten-Küchlein mit Safran auf Maronen-Hummus
- €18,90
- ✓ • **Salat Ziegenwiese**  
gratinierter Ziegenkäse mit Sanddorn-Honig karamellisiert und Kürbis-Chutney
- €18,90
- **Salat Ochsenfetzen** mit pikant marinierten Ochsenfetzen
- €18,90

### Feldsalat mit Waldbeeren-Dressing,

Croûtons, Speck und Zwiebeln dazu Rustico-Baguette

klein	€ 7,30
groß	€13,50



## VEGAN/VEGETARISCH

### Vegan Trio ✓+

Asiawaffeln auf Glasnudelsalat  
Kichererbsen-Eschalotten-Küchlein  
mit Safran auf Maronen-Hummus  
Gerstengraupen-Belugalinsen-Curry  
in einer gebackenen Tempura-Zwiebel mit Papadam  
dazu Winter-Ofengemüse und Apfelessig-Balsamcreme

€19,90

### 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

€19,90



## BURGER

### Ochsenfetzen Burger pikant

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

€17,90

**Presskopf-Burger** hergestellt von der Metzgerei Abt & Wirtz/ Oberursel paniert, mit Handkäs-Tatar überbacken, grober Senfcreme und Weißkrautsalat dazu Haus-Pommes

€17,90

**Gänse-Burger** mit gezupftem Gänsefleisch im selbstgebackenen weihnachtlichen Focaccia Brötchen dazu Maronencreme mit Trüffelaroma, knackiger Gewürzrotkohl und kleiner bunter Vital-Salat oder Haus-Pommes

€18,90

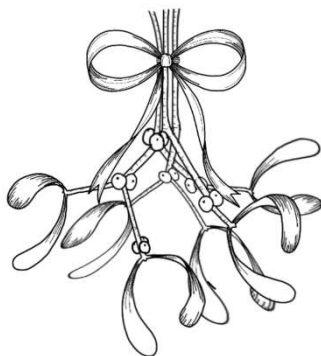
## BBQ - KARTE

### Dazu servieren wir

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

### Bitte wählen Sie 1x

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



## SCHWEIN

### Spareribs/ Metzgerei Bleher/Usingen

in eigener Marinade

€19,90

### Schweinebauch/ Metzgerei Bleher/Usingen

12 Stunden im Ofen mild gegart

ca. 300g/€21,90

## RIND

### Rinderhüftsteak aus Hessen

zart/ saftig/ aromatisch/

ca. 200g/ €23,90

ca. 300g/ €26,90

### Flanksteak aus Hessen

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

ca. 300g/ €25,90

## 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

## SCHNITZEL

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

Wiener Art mit Zitrone	€17,90
Wiener Art mit Champignonrahmsauce, Bauchspeckwürfeln & Zwiebeln	€19,90
Hessen Cordon bleu mit Kochschinken & Handkäse gefüllt	€20,90

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

Original Wiener Schnitzel mit Zitrone	€22,90
Original Cordon bleu mit Kochschinken und Käse gefüllt	€24,90

## KINDERKARTE

(für Kinder bis 14 Jahre)

<b>Kleines Schnitzel Wiener Art</b> mit Pommes frites	€ 7,80
<b>Kleines Wiener Schnitzel</b> mit Pommes frites	€10,80
<b>Feine Spaghetti</b> mit Tomatensauce oder Bolognese	€ 6,80



## SÜSSER TRAUM

<b>Hell küsst Dunkel/</b> Zweierlei Mousse au Chocolat	€ 7,60
<b>Crème brûlée</b> mit Tonkabohne	€ 7,60
<b>Mohnmousse</b> mit Nougatkern und Mandelkrokant	€ 7,90
<b>Geeistes Christollen-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

