

Die besten Vergrößerungsgläser für die Freuden dieser Welt sind jene, aus denen man trinkt!

J. Ringelnatz

Aperol Spritz – wahlweise Sekt oder Weißwein mit Aperol und einem Spritzer Mineralwasser

Euro 5,50

„Hauscocktail“ – von geeisten Himbeeren, Pfirsichlikör, mit trockenem Sekt aufgegossen

Euro 5,70

### Erfrischung der bayrischen Art!

„Paulaner Mini“ Hefeweizen

0,1 l

Euro 1,00

Aus dem Hause Shark Creek

Red Rye IPA

0,1l

Euro 1,60

0,3l

Euro 4,20

### Unser Bier für die kalte Jahreszeit! Ein erfrischendes Roggen IPA

Fruchtige Noten werden von den beliebtesten amerikanischen Aromahopfsorten – Cascade sowie Simcoe & Columbus – ins Bier transportiert. Durch die ungewöhnlich hohe Gabe von 500g/100l werden Aromen ohne Bittere abgegeben und durch das Roggenmalz entstehen würzige Malznoten um dem Bier die nötige Balance zu geben. Mit 6,2 Vol % etwas kräftiger eingebraut, die man am Gaumen aber nicht alkoholisch wahrnimmt.



## **Vorspeisen & Suppen**

*Gemischter Salat  
mit hausgemachten Rohkostsalaten, Radieschen,  
gerösteten Kernen und Frenchdressing*

*mixed salad with radish, roasted seeds and french-dressing  
Euro 5,50*

*3 Tapas aus unserem wechselnden,  
saisonalen Angebot*

*three tapas from our changing seasonal offer  
Euro 11,00*

*Gebackene Elsässer Blutwurst,  
karamelisierter Spitzkohl,  
Birne und Senf-Zwiebelcrème*

*Baked black pudding, caramelized cabbage,  
pear and mustard onion cream  
Euro 14,00*

*Tafelspitzconsommé  
mit Leberknödel, Flädle und Gemüse*

*beef broth with liver dumplings, pancake stripes and vegetables  
Euro 5,00*

*Kürbissuppe mit Kernölcroustons*

*pumpkin soup with croutons  
Euro 6,50*

## **Frisches aus unserer Fischküche**

*Kabeljaufilet,  
Steckrüben, getrüffeltes Kartoffelpüree  
und Karottenschaum*

*codfish, swedes, truffeled mashed potatoes, carrotfoam*  
**Euro 21,50**

## **Vegetarisch**

*Gnocchi  
mit Scamorza- geräuchertem Mozzarella -  
und gebratenem Gemüse*

*gnocchi with scamorza-smoked mozzarella -  
and fried vegetables*  
**Euro 14,00**

## **Leicht & frisch**

*Salatplatte "Spessartstuben"  
von verschiedenen frischen Salaten der Saison  
mit gebratenen Putenbruststreifen und gerösteten Kernen*

*Salad "Spessartstuben" with slices of turkey breast and roasted seeds*  
**Euro 11,50**

## **Vom Federvieh**

*Französische Flugente  
knupsrig aus dem Ofen  
mit Rotkohl und Knödel*

*duck breast with mushrooms, parsley root vegetables and red wine sauce*

**Halbe Ente Euro 21,00**

**Viertel Ente Euro 15,50**

## **Allerlei vom Fleisch**

*Wiener Schnitzel,  
goldgelb in der Pfanne gebraten,  
mit Pommes Frites, Salat und Preiselbeeren*

*Escalope of veal with French fries, salad and cranberries  
Euro 17,50*

*“Böflamott”  
-Rinderschulter mit winterlichen Gewürzen geschmort-  
auf Kohlrabi-Lauchgemüse und Kartoffelcrêpe*

*beef shoulder stewed with winter spices, kohlrabi-leek vegetables and potatoe crêpe  
Euro 18,50*

*Geschmorter Kalbshals,  
Kohlrabi, getrocknete Aprikosen  
und Champignons*

*Braised veal neck,  
kohlrabi, apricots and mushrooms  
Euro 18,50*

***Bitte wählen Sie:***

***Rumpsteak vom Weiderind***  
*wahlweise mit Röstkartoffeln oder Pommes Frites  
mit Pfeffer-Cognacsauce oder Kräuterbutter  
und Feldsalat*

*Rumpsteak of beef  
with roasted potatoes or French fries,  
peppersauce or optional with herbal butter and lamb´s lettuce salad  
Euro 22,00*

## *Unsere Empfehlung für den kleinen Hunger*

*"Strammer Max"  
geröstetes Sauerteigbrot mit rohem  
oder gekochten Schinken und Spiegeleiern*

*roasted bread with raw or cooked ham and fried eggs*

*Euro 9,50*

*Gebackener Knusperfladen  
mit Sauerrahm, Camembert, Cranberries,  
Nüssen und Feigensenf*

*Baked tart with sour cream, camembert,  
cranberries, nuts and fig mustard*

*Euro 10,50*

***Crispy Chicken Burger**  
knusprig panierte Hähnchenbrust  
mit fruchtiger Currysauce, hausgemachtem Kimchi,  
Limettenmayo und Pommes Frites*

*Crispy Chicken Burger with Currysauce,  
homemade Kimchi, Lime Mayonnaise and French Fries*

*Euro 13,00*

### *Unsere hausgemachte Bratwurst:*

#### *Bitte wählen Sie:*

*Kalbsbratwurst  
wahlweise mit Sauerkraut oder Gemüse der Saison  
und Röstkartoffeln oder Kartoffelpüree*

*homemade fried sausages  
with sauerkraut or vegetable and roast or mashed potatoes*

*Euro 12,80*

*Wer nicht genießt,  
wird ungenießbar!*

*Deutsches Sprichwort*



*Geschmelzter Mohnknödel,  
warmer Zwetschgenröster und Vanilleeis*

*Poppy dumpling and ragout of plums with Vanilla ice cream  
Euro 8,50*

*Variation von Dessert  
nach Art des Hauses*

*Variation of different desserts  
Euro 8,50*