



*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 Aromahopfensorten – 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*

*Getrüffelte Selleriecrème  
mit geräucherter Gänsebrust und Cashewkerne*

*Truffled celery cream with smoked goose breast and cashews  
Euro 7,00*

## **Frisches aus unserer Fischküche**

*Filet vom Lachs „Label Rouge“  
an Fenchel-Karottengemüse und Kartoffelstroh*

*Filet of salmon with fennel, carrots and potato straw*

*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**

*Rosa gebratene Entenbrust,  
Spinat, Champignons, Feigen und Gnocchi*

*duck breast, spinach, mushrooms, figs, gnocchi*

*Euro 18,90*

## **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*

*Ochsenbäckchen  
Kohlrabi-Lauch-Pot au feu,  
Champignons und Kartoffelpüree*

*braised ox cheeks on kohlrabi-leek-pot au feu,  
mushrooms and mashed potatoes  
Euro 18,50*

*Geschmorte Lammhaxe  
auf Caponata  
- Oliven, Kapern & Paprika -  
Süßkartoffelwürfel*

*Braised lamb shank on Caponata  
- olives, capers & peppers – and sweet potatoes  
Euro 17,50*

### **Bitte wählen Sie:**

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

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

*Rumpsteak Euro 22,00*

*Filetsteak Euro 25,50*

## ***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 tarte 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***

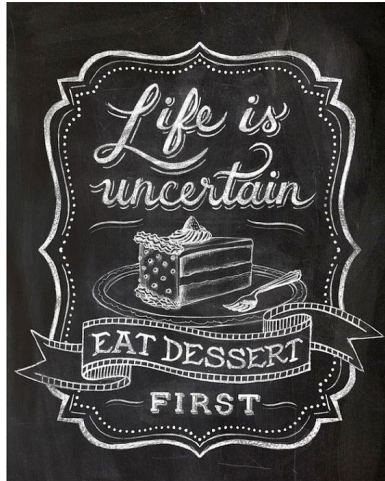
### ***Unsere hausgemachte Bratwurst: Bitte wählen Sie:***

***Kalbsbratwurst***

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

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

***Euro 12,80***



„Wer nicht genießt,  
wird ungenießbar!“

*Geschmelzter Mohnknödel,  
warmer Zwetschgenröster und Vanilleeis*

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

*Delice von Mango,  
Beerenmousse und Minzparfait*

*delice of mango, berry mousse and mintparfait*  
*Euro 8,50*