



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 warme Jahreszeit! Ein erfrischendes Roggen IPA

Fruchtige Noten werden von den beliebtesten amerikanischen Aromahopfenarten – 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.



Liebe Gäste, sollten Sie eine Nahrungsmittelunverträglichkeit haben, bitten wir Sie, dies uns mitzuteilen. Fragen Sie nach unserem „Rezeptordner“, in dem alle Speisen inklusive der Allergene aufgeführt werden.

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*

*Gebratene Riesengarnelen,
Udon-Nudeln, Thai-Currysud und Cashewnüsse*

*Fried king prawns Thai curry, Udon noodles
Euro 14,00*

*Tafelspitzconsommé
mit Leberknödel, Flädle und Gemüse*

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

*Blumenkohl-Artischockensuppe
mit Artischockencrustillant*

*cauliflower-artichokes soup
Euro 6,50*

Frisches aus unserer Fischküche

*Filet vom Blauleng,
Fenchel, Karottengemüse,
Birne und Paprikaschaum*

*Fillet of blue ling, fennel, carrot vegetables,
pear and foam of peppers*

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

*Hähnchenbrust mit karamellisiertem Rettich,
Pfifferlinge und Gnocchi*

*Chicken breast with caramelised radish,
chanterelles and gnocchi*

Euro 17,80

Allerlei vom Fleisch

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

*Escalope of pork with French fries, salad and cranberries
Euro 16,50*

*Lammschulter an Bohnencassoulet,
Perlzwiebeln, Staudensellerie und gebackene Polenta*

*Lamb shoulder on beancassoulet,
Onions, polenta and baked polenta
Euro 17,50*

*Geschmorte Bäckchen vom Jungbullen,
Gemüse- Reismudeln und Zitronengrasjus*

*Braised ox cheeks,
vegetable rice noodles and lemon grass jus
Euro 18,50*

Bitte wählen Sie:

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

*Rumpsteak of beef
with grilled chanterelles and roasted potatoes or French fries,
peppersauce or optional with herbal butter
Euro 20,50*

Unsere Empfehlung für den kleinen Hunger

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

roasted read 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

„Spessartstubenburger Teriyaki Style“
***Brisket und Pulled Pork mit Ingwerzwiebeln, Tomate,
Wasabimayonnaise, eingelegtem Rettich und Pommes Frites***

Spessartstubenburger "Teriyaki style"
*brisket and pulled pork with ginger onions, tomato,
Wasabi mayonnaise, pickled radish and French fries*
Euro 12,00

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



*Mille feuille
von Pfirsichkompott, Holunderblütencrème
und Himbeerparfait*

*Mille feuille of peach compote, elderberry blossom crème
and raspberry parfait*

Euro 8,50

*Variation von Dessert
nach Art des Hauses*

Variation of different desserts

Euro 8,50