



*Hertzlich willkommen!*

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen  
und Ihnen regionale Qualität und frische Produkte  
auf den Teller bringen zu können!

Einen Großteil unserer Zutaten beziehen wir aus unserer Genussregion!

## *Aperitifs*

|   |      |
|---|------|
| <b>Rosato Aperitivo</b>   Hibiskus   Orange   Secco                           | 7,80 |
| <b>Lillet-Wildberry</b>   Beeren  | 7,80 |
| <b>HUGO</b> Holunderblütensirup   Secco   Soda   Limette   Minze              | 7,20 |
| <b>APEROL-Sprizz</b>   spritziger Weißwein   Aperol   Orange   Soda           | 7,20 |
| <b>Münkels Blueberry GIN</b>   Thomas Henry Tonic Water   Beeren   Minze      | 8,50 |
| <b>PINK Pearl</b> – fruchtiger Rosé Secco auf Eis, Weingut Kremer Großheubach | 7,30 |
| Bürgerstadter <b>Winzersekt</b> Spätburgunder brut, Weingut Stich             | 7,-- |
| <b>Secco Blanc</b> , Weingut Neuberger  | 5,20 |
| <b>Hugolade</b> – alkoholfrei   | 5,20 |
| <b>Sanbitter Orange</b> – alkoholfrei   | 5,80 |

## *Vorspeisen & Suppen*

starters & soup

|  |       |
|--|-------|
| <b>Kleiner gemischter Salatteller</b><br>small salad plate   | 5,90  |
| <b>Blattsalate mit Croutons und Kernen</b><br>Leaf salad with croutons and cores   | 10,80 |
| <b>Lauwarmer Knollensellerie mit Tannenschösslingen an Spargelfond</b> 13,-<br>celery root with fir saplings                                     |       |
| <b>Gebeizte Spessart-Lachsforelle mit Sauerampfer-Creme,<br/>grünem Apfel und Gurken</b><br>Marinated salmon trout with green apple and cucumber | 14,50 |
| <b>Spargelcremesuppe</b><br>Cream soup of asparagus  | 7,-   |
| <b>Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen</b><br>beef boullion with stripes of pancake   | 7,-   |

# Hauptgerichte

Main courses

|   |       |
|---|-------|
| <b>Einheimischer Stangenspargel</b><br>mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise<br>fresh asparagus with potatoes and sauce hollandaise  | 21,-  |
| - mit paniertem Schnitzel vom Bürgstadter Kalb  | 29,-  |
| - mit Filet vom Bachsaibling  | 29,-  |
| <b>Spessartsaibling auf Spinat-Risotto</b><br>und fermentierter Champignonsauce<br>Filet of brook trout with spinach, risotto and mushroom gravy  | 24,-  |
| <b>Zweierlei vom Wild in Preiselbeer-Burgundersauce</b><br>mit Rahmwirsing und Kartoffelknödeln<br>Venison filet and braised in burgundy sauce with cream savoy and potato dumpling   | 24,90 |
| <b>Tagliata vom Urban-Beef Rinderrücken</b><br>auf Rucola, Tomaten mit Steakhouse-Pommes und Parmesan<br>Rump steak with aragula, tomatoes, parmesan and steakhouse pommes<br>(von Urban-Beef aus artgerechter Haltung <a href="http://www.urbanurbanbeef.de">www.urbanurbanbeef.de</a> ) | 29,-  |
| <b>Tafelspitz vom Rind in grüner Sauce</b><br>mit Wildkräutersalat und Salzkartoffeln<br>boiled beef with „green sauce“, wild herbs salad and potatoes  | 24,-  |
| <b>Geschmorte Rinderbacke</b><br>auf Sellerie-Brennnessel-Püree und Lauch<br>braised beef cheek with celery-nettle-puree and leek   | 28,-  |
| <b>Paniertes Schnitzel vom Bürgstadter Kalb</b><br>mit Preiselbeeren und Pommes frites<br>veal escalope with french fries and cranberries   | 23,-  |
| <b>Hausgemachte Falafel auf Blattsalaten mit Minz-Joghurt</b><br><b>vegan:</b> mit hausgemachtem Hummus<br>Homemade falafel with salad and mint-yoghurt or Hummus   | 16,80 |
| <b>Ceasarsalat mit Backhuhn in Kürbiskernkruste</b><br>Ceasar salad with Chicken in pumpkin seed crust  | 17,90 |

# Dessert

dessert

|  |       |
|--|-------|
| <b>Erdbeer-Rhabarber-Ragout mit Vanilleeis</b><br>rhubarb and strawberry with vanilla ice cream                    | 9,50  |
| <b>Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Kaffeeis</b><br>Chocolate cake with liquid core and coffee ice cream | 11,50 |
| <b>Affogato al caffè</b><br>vanilla icecream with espresso   | 4,80  |
| <b>Käseauswahl mit Feigensenf</b><br>cheese selection with fig mustard   | 11,-  |

## Unsere Schoppenweine 0,25l:

gerne auch in 0,1l erhältlich

### BIO-Weingut Hensch, Bürgstadt

|  |      |
|--|------|
| 2022 Silvaner Hauswein, trocken, wenig Säure | 6,50 |
| 2021 Bachus veris, halbtrocken               | 6,50 |
| 2019 Spätburgunder, trocken                  | 7,30 |
| 2021 Domina, kräftig, trocken                | 7,60 |
| 2020 St. Laurent, trocken, samtig            | 8,-  |

### Weingut Stich im Löwen, Bürgstadt

|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| 2021 Müller-Thurgau, trocken          | 6,00 |
| 2018 LEON Cuvee rot, trocken, kräftig | 7,60 |

### Weingut Kremer, Großheubach

|  |      |
|--|------|
| 2021 Scheurebe, exotische Früchte, trocken | 7,50 |
|--|------|

### Weingut Burkhard Neuberger, Bürgstadt

|  |      |
|--|------|
| 2021 Silvaner, trocken, angenehme Säure                | 6,50 |
| 2022 Weißer Burgunder, schönes Burgunderaroma, trocken | 7,50 |
| 2020 Riesling Kabinett, trocken                        | 7,00 |
| 2021 Rose, halbtrocken, feinfruchtig                   | 6,60 |
| 2021 Blanc de Noir, trocken                            | 7,50 |

### Weingut Sturm, Bürgstadt

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| 2019 Dertinger Regent, halbtrocken | 7,30 |
|------------------------------------|------|

# Das Adler-Menü

Gebeizte Spessart-Lachsforelle mit Sauerampfer-Creme,  
grünem Apfel und Gurken

\*\*\*

Lauwarmer Knollensellerie mit Tannenschösslingen  
mit Spargelfond

\*\*\*

Geschmorte Rinderbacke  
auf Sellerie-Brennnessel-Püree und Lauch

*Erfrischung nach Hauptgang:  
Hausgemachtes HEU-Eis mit Öl 4€*

\*\*\*

Weißer Schokoladen-Cake mit Himbeersorbet

Menü

4-Gang 68,-

3-Gang mit Vorspeise 52,-

3-Gang mit Zwischengang 52,-