



## 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

Rosato Aperitivo   Hibiskus   Orange   Secco	7,80
Lillet-Wildberry   Beeren	7,80
HUGO Holunderblütensirup   Secco   Soda   Limette   Minze	7,20
APEROL-Sprizz   spritziger Weißwein   Aperol   Orange   Soda	7,20
Münkels Blueberry GIN   Thomas Henry Tonic Water   Beeren   Minze	8,50
FRIZZOLI – Ingwer Rosmarin Zitronen Fizz	8,-
Bürgstadter <b>Winzersekt</b> Spätburgunder brut, Weingut Stich	8,10
Secco Blanc, Weingut Neuburger	5,60
Hugolade – alkoholfrei	5,20
Sanbitter Orange – alkoholfrei	5,80

## Vorspeisen

Kleiner gemischter Salatteller	6,20
Feldsalat in Himbeerdressing mit Walnußkrokant	11,80
Gänse-Leber-Flan mit Rosenkohlblättern, beurre blanc und schwarzer Walnuß	16,-
Lauwarmer Knollensellerie mit Tannenschösslingen an fermentiertem Spargelfond	13,-
Spessartforelle mariniert in Holunder an Meerrettich- Sauerampfer-Creme und karamellisierten Senfkörnern	14,50

## Suppen

Kürbis-Orangensuppe mit Kernöl <i>vegan</i>	9,-
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	9,-

## Hauptgerichte

<b>Braten von der frischen fränkischen Freilandgans</b> mit Apfelkompott, Rotkohl und hausgemachten Kartoffelknödeln <small>(frische Freilandgans vom Geflügelhof Weilhöfer Kolitzheim/Gernach)</small>	44,-
Geschmorte Wildhasenkeule in Apfelweinsauce mit Rotkohl und hausgemachten Kartoffelknödeln	26,-
Zweierlei vom Wild in Preiselbeer-Burgundersauce mit Rahmwirsing und Kartoffelknödeln	27,90
Spessartsaibling auf tomatisierten Fregola und Mangold an Räucher-Fisch beurre blanc	27,-
Rumpsteak vom Urban-Beef mit Kräuterbutter, und Steakhouse-Pommes <small>(von Urban-Beef aus artgerechter Haltung <a href="http://www.urbanurbanbeef.de">www.urbanurbanbeef.de</a>)</small>	33,-
Hausgemachte Wildmaultaschen auf Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree	19,80
Paniertes Schnitzel vom Bürgstadter Kalb mit Preiselbeeren und Pommes frites	24,-
Hausgemachte Kürbisgnocchi mit Erbsen, Kürbis und Parmesanschaum	22,-
Ceasarsalat mit Backhuhn in Kürbiskernkruste	18,90

# Dessert

Weißer Schokoladen-Cake mit Zwetschgensorbet	11,50
Kokos-Milchreis-Panna Cotta mit Apfelkompott und Sorbet	10,50
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleeis	11,50
Affogato al caffè	4,80
Käseauswahl mit Feigensenf	11,-

## Unsere Schoppenweine 0,25l:

gerne auch in 0,1l erhältlich

### BIO-Weingut Hench, Bürgstadt

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

### Weingut Stich im Löwen, Bürgstadt

2022 Müller-Thurgau, trocken	6,90
2018 LEON Cuvee rot, trocken, kräftig	8,50

### Weingut Kremer, Großheubach

2021 Scheurebe, exotische Früchte, trocken	8,20
--	------

### Weingut Burkhard Neuberger, Bürgstadt

2022 Silvaner, trocken, angenehme Säure	7,50
2022 Weißer Burgunder, schönes Burgunderaroma, trocken	8,--
2020 Riesling Kabinett, trocken	8,--
2021 Rose, halbtrocken, feinfruchtig	6,90
2021 Blanc de Noir, trocken	8,20

### Weingut Sturm, Bürgstadt

2019 Dertinger Regent, halbtrocken	7,60
------------------------------------	------

# Das Gans-Menü

Spessartforelle mariniert in Holunder  
an Meerrettich-Sauerampfer-Creme und karamellisierten Senfkörnern

\*\*\*

Lauwarmer Knollensellerie mit Tannenschösslingen  
und fermentiertem Spargelfond

\*\*\*

Gänse-Leber-Flan mit Rosenkohlblättern,  
beurre blanc und schwarzer Walnuß

\*\*\*

Braten von der frischen fränkischen Freilandgans  
mit Apfelkompott, Rotkohl und hausgemachten Kartoffelknödeln

*Erfrischung nach Hauptgang:  
Vanilleeis mit Gurkengirsch-Granité und Dillöl 6€*

\*\*\*

Nougat – Schokolade – Birne

Menü

5-Gang 95,-

4-Gang 83,-

3-Gang 68,-