



LICH WILLKOMMEN



Dies ist unser Speiseangebot an den Osterfeiertagen

Wir bieten Ihnen eine bodenständige, anspruchsvolle, pfiffige Regionalküche mit Zutaten, die wir vorzugsweise aus dem Spessart und der Main-Kinzig Region beziehen.

Wir geben bei allen Gerichten unser Bestes. Sollten Sie einmal mit dem Ergebnis unserer Bemühungen nicht ganz zufrieden sein, sagen Sie es uns bitte sofort, damit wir den Fehler beheben können. Bei Problemen mit Allergien/Unverträglichkeiten von Lebensmitteln und Zutaten, sprechen Sie uns bitte an.

Familie Stephen Dietz und Team

Restaurant ist geöffnet!

Mittwoch bis Samstag 12.00 - 14.00 Uhr und 18.00 - 22.30 Uhr

Küchenbestellungen bis 13.45 Uhr und 20.30. Uhr

Sonn- und Feiertage 12.00 - 14.00 Uhr und 17.00 - 20.30 Uhr

Küchenbestellungen bis 13.45 Uhr und 19.00. Uhr

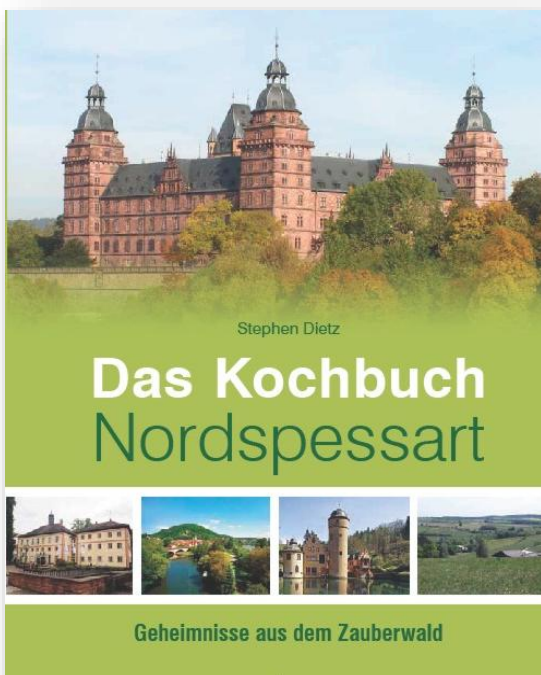
Reservierung ERFORDERLICH!

Montags und Dienstags

(Außer an Feiertagen)

ist unser Restaurant geschlossen!

Bitte bleiben Sie Gesund!



DAS KOCHBUCH

VON STEPHEN DIETZ

MENÜ I

Kraftbrühe mit Bärlauchflädle ^{a,c,i}

Geschmorte Wiesenlammkeule
mit Kohlrabi Gemüse und Kartoffelgratin

Vanilleeis mit Sahne
und heißen Sauerkirschen ^{a,f,g}
37,00

MENÜ II

Spargelcremesuppe mit Krüstchen ^{a,g,i}

Wildschweinbraten in Wacholdersauce ^{a,i,j}
mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln

Rote Grütze mit Sahne
und Vanilleeis ^{a,g,h}
37,00

VORSPEISEN

 SpessARTjes
DIE FORELLE AUF MATJESART

„Le Tatar“

Spargelsalat und SpessARTjes Tatar ^{a,g,i,j}
mit grüner Sauce und Hausbrot 16,90

„Ur Hess“

Handkäsesalat mit Äpfeln und Kernen, ^{a,g,i,j}
Preiselbeersenf, Walnussdressing, Brot 12,50

„Fitmacher“

Blattsalat und Kräuter in Walnussdressing ^{a,i,j}
mit Tomaten, Zwiebeln, Sprossen und Kernen 12,50

„on Top“

- Chilikrapfen Käsestyle und Chutney ^{a,c,i,j} 5,50
- Falafel 5,50

SUPPEN

„Prinzessin Supp“

Spargelcremesuppe mit Krüstchen ^{a,g,i} 5,90

„Frittaten Supp“

Kraftbrühe mit Bärlauchflädle ^{a,c,i} 5,90

HAUPTGERICHTE

„Sagt Glück“	Wildschweinbraten in Wacholdersauce ^{a,g,i,j} mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln	24,90
„Lembada“	Geschmorte Wiesenlammkeule mit Kohlrabi Gemüse und Kartoffelgratin	24,90
„Rose Rus“	Filet vom Saibling mit Garnelen in Weißweinsauce ^{g,i,j} auf Blattspinat mit buntem Safran Reis	27,90
„Lis che“	Schweinelendchen mit gebratenen Pilzen 25,90 Sauce Hollandaise, Kohlrabistreifen und Kroketten‘	
„VEGAN“	Bunte Gemüsepfanne mit Falafel 19,90 Curry Joghurt Dipp und Salat mit Wildkräutern	
„Asperge“	Stangenspargel mit gekochtem Schinken ^{c,3} 26,90 Sauce Hollandaise und gequellte Drillinge (kleine Pellkartoffeln)	
„Cafe de Paris“	Rumpsteak mit Kräuterwürzbutter ^{g,i,j} 29,90 mit Räuberfritten, BBQ Sauce und Salatteller	


BEI UNSEREN ANGEBOTENEN SPEISEN KÖNNEN WIR GERN AUF WENIGE, VEREINZELTE ÄNDERUNGEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN BEI VORANMELDUNG EINGEHEN.

AUF LEBENSBEDROHLICHE ALLERGIEN ODER BESONDERE ERNÄHRUNGSKONZEPTE KÖNNEN WIR NICHT EINGEHEN, BZW. MÖCHTEN WIR DIE VERANTWORTUNG NICHT ÜBERNEHMEN!

...UND FÜR DIE KINDER:

„Nuggets“	Hähnchencrossis mit Räuberfritten und Ketchup ^{a,c,j}	7,50
„Nelsoni“	Tortellini in Sahnesauce mit Gemüsewürfeln ^{a,c,j}	7,50
„K + S“	Kartoffelknödel und Soße ^{a,c,i,l}	4,50
„Räuber Teller“	Teller und Besteck zum Räubern bei den Eltern 0,00 ;-) <i>....ein Gedeck für Erwachsene Räuber 5,00€</i>	

DESSERTS

„Heiße Liebe“	Vanilleeis mit Sahne und heißen Sauerkirschen ^{a,f,g}	7,50
„Grütli“	Rote Grütze mit Sahne und Vanilleeis ^{a,g,h}	7,50
„Oster Dessert“	Tiramisu mit frischen Erdbeeren ^{a,c,g,h} auf Passionsfruchtsauce	8,90
 „Leckerli“	Schecke's Bauernhof Eis Kefir-Cassis oder Cookies	Glas 125ml 5,50

APERITIF

„HUGO FLÖHOF“ ⁶		7,50
APEROL SRITZ ⁶		7,50
„KRENZERS“ RHÖNER APFELSHERRY halbtrocken ⁶	5 cl	5,90
SAISON APERITIF - RIESLINGSEKT Dietz Privat mit Schuß ⁶	0,1l	5,40
ALKOHOLFREIER APERITIF Bittersirup mit Orangensaft aufgefüllt ⁶		6,50
GLAS SEKT DIETZ PRIVAT ⁶	0,1l	5,00
GLAS SEKT ALKOHOLFREI ⁶	0,1l	4,50
SHERRY dry oder medium ⁶	5cl	4,50
CAMPARI ¹ Soda		5,20
CAMPARI ¹ Orange		6,50
MARTINI weiß	5cl	4,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

LANDGENUSS WASSER	0,2l	1,80	SODENTHALER Mineralwasser	0,25l	2,80		
fein gefiltertes Flörsbacher	0,5l	2,80	MIT KOHLENSÄURE ODER STILL	0,75l	4,80		
Trinkwasser aus dem Hirschgrund	1l	3,80					
mit oder ohne Kohlensäure							
KRÄUTER-SCHORLE ²			STIER'S APFELSAFT NATURTRÜB				
mit Kräutern und einem Hauch Birne				0,2l	3,00 / 0,4l	4,80	
0,2l	2,80 / 0,4l	4,00 / 0,7l	5,80	APFELSAFT-SCHORLE ²			
					0,2l	2,80 / 0,4l	4,00
COLA, COLA LIGHT ^{1,4,10}	0,2l	2,80	STENGERS JOHANNISBEERNEKTAR				
	0,4l	4,00		0,2l	3,00/ 0,4l	4,80	
LIMONADE ^{1,2,4} Orange oder Zitrone	0,2l	2,80	STENGERS RHABARBERSCHORLE	0,2l	2,80		
	0,4l	4,00		0,4l	4,00		
SPEZI ^{1,4,10}	0,2l	2,80	JOHANNISBEER-SCHORLE	0,4l	4,00		
	0,4l	4,00	TONIC WATER ¹¹	0,2l	3,50		
STENGERS ORANGENSAFT	0,2l	3,00	BITTER LEMON ¹¹	0,2l	3,50		
	0,4l	4,80					

BIERE

Martinsbräu Marktweidenfeld

...VOM FASS			...AUS DER FLASCHE		
PILSENER ^a	0,3l	3,00	ZWICKEL-KELLERBIER ^a	0,5Fl	4,50
	0,5l	4,50	ALKOHOLFREIES BIER ^a	0,5Fl	4,50
EXPORT HELL ^a	0,3l	3,00	ALKOHOLFREIES WEIZEN ^a	0,5Fl	4,50
	0,5l	4,50			
SANKT MARTINUS DUNKEL ^a	0,3l	3,00	ERDINGER HEFE-WEIßBIER alkoholfrei ^a		
	0,5l	4,50		0,5Fl	4,50
HELLES HEFE WEIßBIER ^a	0,3l	3,00			
	0,5l	4,50			

WARME GETRÄNKE

GLAS TEE verschiedene Sorten ⁽¹⁰⁾	2,90
POTT TEE verschiedene Sorten ⁽¹⁰⁾	3,90
POTT SCHOKOLADE ⁹ mit Schlagsahne	4,50
HEIßER APFELWEIN mit naturtrübem Apfelsaft und Gewürzen ⁶	4,80
IRISH COFFEE ^{10,g}	6,80
TASSE KAFFEE ¹⁰	3,00
POTT KAFFEE ¹⁰	4,00
ESPRESSO ¹⁰	2,80
DOPPELTER ESPRESSO ¹⁰	4,40
ESPRESSO MACCHIATO ^{10,g}	3,40
AFFOGATO Espresso mit Vanilleeis ^{10,g}	3,60
CAPPUCCINO ^{10,g}	3,80
POTT MILCHKAFFEE ^{10,g}	4,80
LATTE MACCHIATO ^{10,g}	4,50
„WIENER MELANGE“ Pott Kaffee mit heißer Schokolade ^{10,g}	4,50

AUSSCHANKWEINE (0,2 L)

Franken

MÜLLER-THURGAU HAUSSCHOPPEN ⁶ Qualitätswein trocken Weingut Höfling	5,20
JULIUSSPITAL SILVANER ⁶ Qualitätswein trocken Juliusspital Würzburg	6,80
GÖSSENHEIMER HOMBURG SILVANER ⁶ QbA trocken Weingut Höfling	5,80
GÖSSENHEIMER HOMBURG BACCHUS ⁶ halbtrocken Weingut Höfling	5,80
HOMBURGER KALLMUTH ROTLING ⁶ halbtrocken Weingut Martin, Homburg	5,80
WÜRZBURGER BÜRGERSPITAL RIESLING ⁶ trocken	6,80
THÜNGERSHEIMER GRAUER BURGUNDER ⁶ Weingut Geiger	6,80
THÜNGERSHEIMER SCHEUREBE ⁶ Weingut Geiger	6,80
FRANKENWEINSCHORLE ⁶	4,50

Rhein

BECHTHEIMER PILGERPFAD ⁶ Kabinett, lieblich Weingut Erbedinger	5,00
OBERSKIRCHER SPÄTBURGUNDER WEIßHERBST ⁶ Qualitätswein trocken	5,80

Rotweine

DOMINA ⁶ trocken Weingut Höfling, Frankenwein	6,80
THÜNGERSHEIMER FRANCONIA, trocken, leicht, SCHWARZRIESLING ⁶	5,80
HÖFLING ROT, Cuvee, halbtrocken	5,80

FLASCHENWEINE WEIß 0,75L

Franken

WÜRZBURGER STEIN JULIUSSPITAL RIESLING ⁶ erste Lage, trocken Aroma von Mandarine bis Pfirsich, mineralisch, geradlinig und harmonisch. Frankengold	1Fl 34,90
WÜRZBURGER ABTSLEITE SILVANER ⁶ , trocken, 1. Lage, Juliusspital Würzburg ⁶ fruchtig, saftiger Silvaner, Aroma von gelbem Apfel, Birne und einem Hauch Banane Frankengold	1Fl 29,90
BÜRGERSPITAL WÜRZBURGER STEIN SILVANER ⁶ erste Lage, trocken, Goldmedaille pikante Frucht, stoffig und gehaltvoll	1Fl 34,90
WÜRZBURGER STEIN, WEIßER BURGUNDER ⁶ , trocken, Juliusspital Wein mit typischer Note des Würzburger Steins, ausgeprägten Mineralen. Geradlinig und blitzsauber.	1Fl 34,90
VORSPIEL, RIVANER-KERNER-RIESLANER ⁶ Weingut Martin Homburg Filigran- facettenreiche Aromen von kräutigen Muskat, im Übergang zu grüner Birne und einem Hauch Paprika	1Fl 22,90
...von der Insel Mariannenaue Schloss Reinhartshausen WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY, QbA trocken zwei Burgundersorten, rassig-frischer Inselwein mit saftigem Finale	1Fl 27,90

FLASCHENWEINE ROT 0,75L

JULIUSSPITAL DOMINA⁶, Iphöfer, trocken 1Fl 27,90

BÜRGSTADTER SCHWARZRIESLING⁶ Qualitätswein trocken Juliusspital Würzburg
Angenehme, weiche Tannine, volle Aromen von Waldkirsche
und reifer Brombeere, elegant und ausgewogen. 1Fl 27,90

WÜRZBURGER PFAFFENBERG SPÄTBURGUNDER⁶ erste Lage, VDP trocken
offenen Maischegärung im Cuve 15 Monate im Barrique auf der Feinhefe gereift ist. Fruchttige
Aromen von Waldbeeren und Kirsche, würzige Noten von Vanille und Nelke und ein Hauch
Graphit. Perfekte Harmonie aus Frucht, Mineralität und weichen Tanninen erzeugen eine
spannende Vielfalt am Gaumen. 1Fl 39,90

HOMBURGER VORSPIEL ROT, Barrique Cuvee, feinfruchtig 1Fl 25,90

APFELWEINSPEZIALITÄTEN

Sörg Stier

APFELWEIN VOM FASS⁶ von Maintaler Streuobstwiesen 0,25l 3,00 / 0,5l 4,80
1 Liter Bembel 8,00

APFELWEIN VOM FASS⁶ gespritzt, mit Wasser oder Apfelsaft 0,25l 2,80 / 0,5l 4,20

RED CIDER⁶ the american way of apple wine 0,2l 3,20 / 0,5l 5,90
Apfel. seco

EMMA SCHOPPEN⁶ zarter Apfel-Cidre Alc. 4% 0,25l 3,00 / 0,5l 4,80

SCHAUMWEINE

DIETZ PRIVAT SEKT⁶ Sonderfüllung Flörsbacher Hof Jahrgangssekt trocken 1Fl 26,00

LANDGENUSS GEISTREICHES

SCHNÄPSE 2CL

... von Krämer aus Mönchberg

WILDSAUTROPFEN	3,00
ein fruchtiger Himbeerschnaps	
„DER SPESSART-RÄUBER“ →Halbbitter←	
Kräuterlikör aus 19 Kräutern	3,00
APFEL-ZIMT LIKÖR	3,90
...etwas gewärmt mit Sahne	4,50

... von Heilmann Albstadt

WILLIAMSBIRNENBRAND	2,80
MIRABELLENBRAND	2,80

Spessarthof Aura

HASEL-HANS SPIRITUOSE	0,2cl	3,50
HIMBEER GEIST	0,2cl	3,50
ZIGARENBRAND	0,2cl	3,50
KIRSCHWASSER	0,2cl	3,50
BIERBRAND	0,2cl	3,50
TRESTER	0,2cl	3,50

Severin Simon

SPESSART WHISKEY	2cl	4,90
SPESSART GIN	2cl	3,90
SPESSART RUM	2cl	3,90



NOCH MEHR GEISTREICHES...

KORN		2,20
MALTESER KREUZ		2,50
JUBILÄUMS AKVAVIT		3,00
LINIE AKVAVIT		3,00
ASBACH URALT		3,00
REMY MARTIN		4,50
CALVADOS		4,50
FERNET BRANCA		2,80
RAMAZZOTTI	2cl	2,80 /4cl 4,00
WODKA		3,00

Brennerei ZeiB

Fränkische Edelbrände. Destillate für höchste Ansprüche. Hergestellt aus sorgfältig ausgewählten und handverlesenen Früchten des Lindbergs.

KIRSCHBRAND	3,90
SCHLEHENBRAND	4,90
QUITTENBRAND	4,50
MISPELBRAND (Goldmedaille)	4,50
HOLUNDERBRAND	4,50
HASELNUSSGEIST	4,50
WILDBIRNENBRAND	4,50
MIRABELLENBRAND	3,90
BIRNENBRAND MOLLEBUSCH	3,90
ZWETSCHGENWASSER Barrique	3,90
WILLIAMS CHRIST	3,90
TRESTERBRAND	3,50
RINGLOBRAND	3,90
WILDPFLAUMENBRAND	3,90
APFELBRAND Barrique	3,90



Wir bitten alle Allergiker oder Menschen mit Unverträglichkeiten ausdrücklich, uns darüber zu informieren! Da in unserer Küche gleichzeitig eine Vielzahl an Speisen zubereitet werden, lassen sich Verunreinigungen aller verarbeiteten Speisen mit anderen Allergenen, bei uns nie vollständig vermeiden.

STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

- a) Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
 Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (1);
 Maltodextrine auf Weizenbasis (1);
 Glukosesirupe auf Gerstenbasis; Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse werden bei uns nicht verwendet
- c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - 1. Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
 - 2. Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
- e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - 1. vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (1);
 - 2. natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha- Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
 - 3. aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
 - 4. aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
- g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
 - 1. Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
 - 2. Lactit;
- h) Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- l) Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
- m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff	7) geschwärzt	13) enthält eine Phenylalaninquelle
2) mit Konservierungsstoff	8) mit Phosphat	14)gewachst
3) mit Nitritpökelsalz	9) o. g) mit Milcheiweiß	15)mit Taurin
4) mit Antioxidationsmittel	10) koffeinhaltig	16) enthält Sojaöl; aus genetisch veränderter Soja hergestellt
5) mit Geschmacksverstärker	11) chininhaltig	
6) geschwefelt	12) mit Süßungsmittel(n)	