



**Wir sind dabei – aus Begeisterung und Freude am Genuss.  
Ein Genuss, den wir mehr denn je mit Ihnen teilen wollen.**

### **Unsere BIO-Lieferanten aus der Region**

Naturlandhof Derleth, Salz

Öko-Ring, Nürnberg

Naturkost Erfurt, Erfurt

Landmetzgerei Kleinhenz, Oberleichtersbach

Bio-Hof Ritter, Ostheim

WernerGUT Hof, Mittelkalbach

Mühlfelder Eismanufaktur, Mellrichstadt

Deutsche See, Bamberg

Vermarktungsinitiative Wild aus der Rhön, Ostheim

Winfried Jordan, Bad Neustadt an der Saale

Bauer May, Junkershausen

Biohof Hof Hartmann, Weisbach

Bio-Bäckerei Michael Euring, Reyersbach



Lebensmittel, die nach Slow-Food-Kriterien angebaut, produziert, verkauft werden, sollen regionale Wirtschaftskreisläufe stärken und Menschen wieder mit Auge, Ohr, Mund und Händen an ihre Region binden.

**Unser Betrieb ist zertifiziert von ABCERT AG, Kontrollnummer DE-ÖKO-006  
Soweit nicht anders gekennzeichnet (\*),  
handelt es sich um Speisen aus ökologischer Landwirtschaft.**

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service.  
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft  
über die in den Speisen enthaltenen Zutaten.

## Vorspeisen

**gratinierter Ziegenkäse**  
mit Rhöner Honig im Salatnest  
mit Balsamicodressing, Weintrauben und Walnüssen  
11,90



**Rote Bete Carpaccio**  
mit Joghurtsauce  
und Kürbis-Panna-Cotta  
9,50



**Feldsalat**  
mit einem lauwarmen  
Kartoffel-Kräuter-Dressing  
9,90



**gemischter Salatteller**  
mit einem Dressing Ihrer Wahl  
Kräuter-, Balsamico- oder French- Dressing  
6,50



## Suppen

**Kürbiscremesuppe**  
mit Curry und Ingwer  
4,90



Zu allen Vorspeisen reichen wir Ihnen hausgebackenes Baguette

## Natürlich ohne Fleisch

**Äplermagronen**  
Makkaroni mit  
Kartoffeln, Käse, Rahm, Zwiebeln und Apfelmus  
14,50



**„Pizokel“**  
breite Spätzle in Butter gebraten  
mit Kürbis, Wirsing und Walnüsse  
12,90



**hausgemachtes Kartoffelrösti**  
mit Tandoori-Curry-Gemüse in Sojacreme  
13,80



## Salate

**großer bunter Vital-Salatteller**  
verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit Croutons  
und einem Dressing Ihrer Wahl, Kräuter-, Balsamico- oder French- Dressing  
9,90

**...mit gebratenen Hähnchenbruststreifen**  
15,90

## Hauptgang

### **Rhöner Wildgulasch**

überbacken mit Preiselbeeren und Greyerzer Käse  
dazu Butterspätzle

22,50

### **Wiener Schnitzel vom Rhöner Kalb**

mit Röstkartoffeln, Preiselbeeren und  
einem Salatteller

26,50

### **Confierte Entenkeule**

an einer Rotweinsauce mit Blaukraut  
und Kartoffelklößen

24,80

### **gebratene Hähnchenbrust**

unter einer Kürbiskruste  
dazu ein Risotto mit Curry und Ingwer

25,80

### **Schweinelendchen vom Grill**

an Rahm-Wirsing-Gemüse  
und Kartoffelkräpfen

23,80

### **Rhöner Brotzeit**

Hausmacher Wurst, Käse, rohem und gekochtem Schinken  
dazu Senf, Butter und hausgebackenes Holzofenbrot

12,80

# Steaks

vom Rhöner BIO-Rind,

wahlweise mit Kräuterbutter **oder** Pfeffersauce  
(Rohgewicht)

<b>Rumpsteak vom Grill 250 gr.</b>	26,50
<b>...Lady Cut 180 gr.</b>	20,50
<b>Entrecote vom Grill 250 gr.</b>	24,50
<b>Entrecote vom Grill 350 gr.</b>	29,80
<b>Kalbsteak vom Grill 200 gr.</b>	24,50
<b>Schweinerückensteak vom Grill 250 gr.</b>	16,50

...und die Beilagen, natürlich auch in bester Bio-Qualität

<b>Pommes frites</b>	3,90
<b>Röstkartoffeln</b>	3,90
<b>Pfannengemüse</b>	4,50
<b>Kartoffelrösti</b>	4,50
<b>gemischter Salatteller</b>	6,50

(mit einem Dressing Ihrer Wahl  
Kräuter-, Balsamico- oder French- Dressing)

## **Dessert**

**Rotwein-Zwetschgen**  
mit hausgemachtem Schmandeis  
5,50

**Schokoladenmousse**  
von der Vollmilchkuvertüre mit Mandelhippengebäck  
6,50

**Crème Brûlée**  
im Weckglas mit hausgemachtem Zwetschgeneis  
6,50

**Bio-Eis**  
**aus eigener Produktion**  
**und von der Mühlfelder Eismanufaktur**  
je Kugel 1,80  
Sahne 0,60

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.