



## **RESTAURANT-ÖFFNUNGSZEITEN**

### **MONTAG - SONNTAG**

**17:30 UHR – 22:00 UHR, LETZTE BESTELLUNG 21:00 UHR**

**NACHHALTIG GENIEßEN, DAS HEIßT FÜR UNS: REGIONALE PRODUKTE & LIEFERANTEN,  
ZEITGEMÄßE REZEPTUREN, EIN EHRLICHER, ZUVORKOMMENDER SERVICE UND EIN  
AUTHENTISCHES KOCHHANDWERK!“**

[DANIEL TITZE (HOTELDIREKTOR), JOHANNA KEßLER (SERVICELEITUNG)]

### **WIE ENTSTEHT GESCHMACK?**

DA UNS DIE LIEBE ZU BESONDEREN PRODUKTEN, QUALITÄTSBEWUSSTSEIN, VERANTWORTUNG UND NACHHALTIGKEIT AM HERZEN LIEGEN, IST ES UNS WICHTIG, SIE ÜBER EINIGE PRODUKTE ZU INFORMIEREN:

#### **„FÄRSE“ – DIE WEIBLICHE VARIANTE DES JUNGBULLEN**

ALS FÄRSE BEZEICHNET MAN EIN WEIBLICHES, AUSGEWACHSENES RIND, DAS NOCH NICHT GEKALBT HAT. FÄRSEN WACHSEN IM VERGLEICH ZU DEN MÄNNLICHEN ARTGENOSSEN WESENTLICH LANGSAMER, SIE WERDEN NICHT GEMÄSTET UND ERREICHEN EIN NIEDRIGERES SCHLACHTGEWICHT. FÄRSEN ENTWICKELN EINEN HOHEN ANTEIL AN INTERMUSKULÄREM FETT, UND EINE FEINFASRIGE FLEISCHSTRUKTUR, FÜR UNS BESTE VORAUSSETZUNGEN FÜR EIN ZARTES, SCHMACKHAFTES STEAK.

#### **„MARENSIN MAISHUHN“ – MAISGEFLÜGEL AUS DEM SÜDWESTEN FRANKREICHS**

IN DEN AM ATLANTIK GELEGENEN PINIENWÄLDERN LEBEN DIESE TIERE FREI UND OHNE EINZÄUNUNG, IHR STALL WIRD IM WALD AUFGESTELLT, UND NACH JEDER GENERATION VERSETZT, DAMIT SICH DIE NATUR REGENERIEREN KANN. DIE FÜTTERUNG ERFOLGT AUSSCHLIEßLICH MIT GENTECHNIKFREIEM MAIS, DER VON DEN ZÜCHTERN SELBST ERZEUGT WIRD. SO WÄCHST HIER GEFLÜGEL, DESSEN INTENSIVER UND FEINER GESCHMACK, BEI FESTEM, FETTARMEM ABER ZUGLEICH SAFTIGEM FLEISCH, ÜBERZEUGT.

#### **„GARGANELLI“**

DIESE IM 18. JAHRHUNDERT IN DER REGION EMILIA ROMAGNA ENTSTANDENE PASTA WIRD VON HAND HERGESTELLT, INDEM QUADRATISCHE NUDELTEIGSTÜCKE ZU KLEINEN RÖHREN GEFORMT WERDEN. KLASSISCH WERDEN GARGANELLI IN ITALIEN IMMER MIT FLEISCH UND GEMÜSE ZUSAMMEN IN EINER SAUCE SERVIERT. WIR VERWENDEN DIE FILETSPITZEN UNSERER HEIMISCHEN FÄRSEN UND RUNDEN DAS GERICHT MIT SÜßEN KIRSCHTOMATEN, WÜRZIGEM RUCOLA UND WEIßEM PORTWEIN AB.

#### **KALB, WILD, SAISONALES OBST UND GEMÜSE**

DIE FRÄNKISCHE SCHWEIZ IST ALS GENUSSREGION BEKANNT FÜR DIE PRODUKTION VIELER NATURPRODUKTE MIT HOHER QUALITÄT. DAHER BEZIEHEN WIR UNSERE WILDPRODUKTE AUS JAGDGRÜNDEN DER UNMITTELBAREN UMGEBUNG. SCHWEINE- SOWIE KALBFLEISCH VON REGIONALEN ERZEUGERN, DIE SAIBLINGE STAMMEN AUS DEN HEIMISCHEN GEWÄSSERN UND SAISONALES OBST UND GEMÜSE BEZIEHEN WIR VON REGIONALEN ERZEUGERN.



WANN IMMER SIE DIESEM SYMBOL IN UNSERER SPEISEKARTE BEGEGNEN, KÖNNEN SIE SICHER SEIN, DASS MINDESTENS 80% DER VERWENDETEN ROHSTOFFE VON REGIONALEN ERZEUGERN, BZW. LIEFERANTEN AUS FRANKEN STAMMEN. WHENEVER YOU FIND THIS SIGN IN OUR MENU, 80% OF THE COMPONENTS HAVE THEIR ORIGIN IN THIS REGION



## APERITIF

---

TIO PEPE  
FINO SHERRY

MARTINI  
BIANCO ODER EXTRA DRY  
ROSSO

PERNOD<sup>1</sup>  
SERVIERT AUF EIS MIT SODA

KIR SECCO ROYAL<sup>1</sup>  
JOHANNISBEERLIKÖR, SECCO

LILLET  
TONIC<sup>6</sup> ODER WILD BERRY<sup>1,6</sup>

APEROL SPRITZ<sup>1</sup>  
APEROL, ORANGE, SECCO

HUGO  
LIMETTE, MINZE, HOLUNDERBLÜTENSIRUP, SECCO

CAMPARI<sup>1</sup> SODA  
CAMPARI ORANGE

GIMLET  
GIN, ZUCKERSIRUP, FRISCHER LIMETTENSAFT

MARTINI COCKTAIL  
MARTINI EXTRA DRY, GIN

### ALKOHOLFREIE VARIANTEN:

ROTER HOLUNDER<sup>6</sup>  
KIRSCHAFT, HOLUNDERBLÜTENSIRUP, BITTER LEMON

FRESH TONIC<sup>6</sup>  
ZUCKERSIRUP, ZITRONENSAFT, FRISCHE MINZE, TONIC

HUGO ALKOHOLFREI  
LIMETTE, MINZE, HOLUNDERBLÜTENSIRUP, SPRITE

VIRGIN CAIPIRINHA<sup>3</sup>  
LIMETTE, ROHRZUCKER, FRITZ LIMO ZITRONE

MELONE WILD BERRY<sup>1,6</sup>  
MELONENSIRUP, LIMETTENSAFT, SCHWEPES WILD BERRY

( 1 – MIT FARBSTOFF, 3 – MIT KONSERVIERUNGSSTOFF, 6 – CHININHALTIG )

## DER EINSTIEG STARTERS

---

### WEIßE TOMATENCREMESUPPE

MIT KAMMMUSCHEL IM KARTOFFEL – PANKO – MANTEL AUF ORANGEN – TOMATEN - SALAT  
WHITE CREAM SOUP MADE OF TOMATOES WITH SCALLOP IN A POTATO PANKO COAT

### HEIß GERÄUCHERTES FILET VOM HEILBUTT

MIT LAUCHSTROH, KARTOFFEL UND CALAMANSI - MAYONNAISE  
HOT SMOKED FILET OF HALIBUT WITH LEEK STRAW, POTATO AND CALAMANSI DIP

### WARME, IN PORTWEIN EINGELEGTE FEIGE

MIT PFLÜCKSALAT, BURATA UND PINIENKERNEN  
AUCH ALS HAUPTGANG ERHÄLTlich – AUFPREIS  
WARM IN PORTWINE MARINATED FIG WITH SALAD, BURATA AND PINE NUTS

### VORSPEISE ODER SUPPE AUS DEM AKTUELLEN TAGESMENÜ

EINZELN, AUßERHALB DES MENÜS BESTELT



STEMPFERHOF

★★★★

## DER HAUPTGENUSS MAIN COURSES

---

### **ROSA GEGRILLTES FILET VON DER FÄRSE**

MIT ZUCKERSCHOTEN, MINI MÖHREN UND KARTOFFELKRAPPEN,  
DAZU ACETO BALSAMICO – REDUKTION MIT WALDBEEREN  
UND “CAFÉ DE PARIS” – BUTTER 200G FILET  
GRILLED BEEF FILET WITH SUGAR SNAPS, SMALL CARROTS, POTATO FRITTERS  
AND ACETO BALSAMICO REDUCTION WITH BERRIES AND “CAFÉ DE PARIS” BUTTER



#### DAZU EMPFEHLEN WIR FOLGENDEN WEIN:

2015 BAROLO TRADIZIONE DOCG

NEBBIOLO I ANTICHE CANTINI DIE MARCHESI DI BAROLO, PIEMONTE, ITALIEN 0,75l  
(WEINBEWERTUNGEN: MUNDUS VINI GOLD, JAMES SUCKLING 89/100, BERLINER WINE TROPHY GOLD)

### **GESCHMORTE BÄCKCHEN VOM HEIMISCHEN MILCHKALB**

MIT GELBER ZUCCHINI UND SAUTIERTEN PORTOBELLO PILZEN,  
DAZU RISOTTO UND ROTES ZWIEBELCONFIT  
BRAISED VEAL CHEEKS WITH YELLOW ZUCCHINI, PORTOBELLO MUSHROOMS, RISOTTO AND ONION CONFIT



#### DAZU EMPFEHLEN WIR FOLGENDEN WEIN:

2017 ASKA BOLGHERI DOC

CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC I CASTELLO BANFI, MONTALCINO, TOSKANA, ITALIEN 0,75l  
(WEINBEWERTUNGEN: ROBERT PARKER 90/100, WINE SPECTOR 91/100, JAMES SUCKLING 92/100)

### **MARENSIN MAISHUHNBRUST SUPREME**

AN JUNGEM BLATTSPINAT MIT GETROCKNETEN TOMATEN,  
DAZU KARTOFFELGRATIN UND PORTWEINREDUKTION  
MARENSIN CORN FEEDED CHICKEN BREST (SURPEME) SERVED WITH SPINACH WITH DRIED TOMATOES, POTATO GRATIN AND  
PORTWINE SAUCE

#### DAZU EMPFEHLEN WIR FOLGENDEN WEIN:

2017 MO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

MONTEPULCIANO RISERVA, CANTINA TOLLO, TOLLO, ITALIEN 0,75l  
(WEINBEWERTUNGEN: GAMBERO ROSSO 3/3)

### **FRISCHE, HAUSGEMACHTE GARGANELLI**

MIT RINDERFILETSPITZEN, KIRSCHTOMATEN, RUCOLA UND WEIßER PORTWEINSAUCE  
HOMEMADE GARGANELLI WITH BEEF FILLET TIPS, CHERRY TOMATOES, ARUGULA AND WHITE PORTWINE SAUCE

#### DAZU EMPFEHLEN WIR FOLGENDEN WEIN:

2016 JEMA IGT

CORVINA VERONESE I GERARDO CESARI, FUMANE, VENETO, ITALIEN 0,75l  
(WEINBEWERTUNGEN: JAMES SUCKLING 93/100, WINE ENTHUSIAST 88/100, ANTONIO GALLONI 87/100)

### **„WIENER SCHNITZEL“ VOM KALB**

MIT HAUSGEMACHTEM KARTOFFEL – RADIESCHEN – SALAT UND WILDPREISELBEEREN  
ORIGINAL „WIENER SCHNITZEL“ WITH HOMEMADE POTATO RADISH SALAD AND WILD CRANBERRIES



#### DAZU EMPFEHLEN WIR FOLGENDEN WEIN:

2022 CASTELLER HOHNART

WEIßBURGUNDER ERSTE LAGE, TROCKEN I WEINGUT SCHLOSS CASTELL, FRANKEN 0,75l  
(WEINBEWERTUNGEN: Falstaff 91/100)



### **GEBRATENE TRANCHE VOM LACHS**

MIT TOPINAMBUR ZUCCHINI RÖSTI UND MARINIERTEM FENCHEL MIT ORANGE,  
DAZU SAFRAN – PERNOD – SAUCE

PANFRIED TRANCHE OF SALMON WITH HASH BROWNS WITH ZUCCHINI AND MARINATED FENNEL WITH ORANGEFILETS,  
SERVED WITH SAFFRON PERNOD SAUCE

DAZU EMPFEHLEN WIR FOLGENDEN WEIN:

2021 „COLLO LUNGO“ LUGANA DOC

TURBIANA I CANTINI DEL GARDA VISCONTI, LOMBARDIA, ITALIEN 0,75l

(WEINBEWERTUNGEN: GAMBERO ROSSO 2/3)

### **GERÄUCHERTES RISOTTO**

(VEGETARISCH, AUF ANFRAGE AUCH VEGAN MÖGLICH)

MIT KARAMELLISIERTEM HOKKAIDO - KÜRBIS, GEBRATENEN KRÄUTERSEITLINGEN, CRANBERRIES  
UND STEIRISCHEM KERNRÖL

SMOKED RISOTTO WITH KAMELIZED HOKKAIDO PUMPKIN, PANFRIED MUSHROOMS, CRANBERRIES AND PUMPKIN SEED OIL

DAZU EMPFEHLEN WIR FOLGENDEN WEIN:

2021 LA PETTEGOLA

VERMENTINO I CASTELLO BANFI, MONTALCINO, TOSKANA, ITALIEN 0,75l

(WEINBEWERTUNGEN: JAMES SUCKLING 91/100, LUCA MARONI 89/100)

### **HAUPTGANG AUS DEM AKTUELLEN TAGESMENÜ**

WÄHLEN SIE EINEN DER VIER MÖGLICHKEITEN EINZELN, AUßERHALB DES MENÜS  
GESAMTE 3 – GANG – TAGESMENÜFOLGE MIT EINEM HAUPTGANG ZUR WAHL

---

### **DER ABSCHLUSS DESERTS**

#### **LIMETTEN-JOGHURT-TERRINE**

MIT MARINIERTEN ZWETSCHGEN,

CASSISSORBET UND KARAMELLISIERTER, WEIßER SCHOKOLADE

TERRINE MADE OF YOGURT WITH LIME, SERVED WITH MARINATED PLUMS, CASSIS SORBET  
AND KAMELIZED WHITE CHOCOLATE

#### **DUNKLER SCHOKOLADENBROWNIE MIT SESAM UND APRIKOSEGLASUR**

DAZU WEIßWEINBIRNE UND PISTAZIENEIS

DARK CHOCOLATE BROWNIE WITH SESAME AND APRICO GLAZE, SERVED WITH PEAR, MARINATED IN WHITE WINE  
AND WHITE PISTACHIO ICE CREAM

#### **DESSERT AUS DEM AKTUELLEN TAGESMENÜ**

EINZELN, AUßERHALB DES MENÜS BESTELT

GESAMTPREIS 3 – GANG - TAGESMENÜ



## DIGESTIF

DIGESTIF (VON LATEINISCH DIGESTIO, VERDAUUNG) IST EIN ALKOHOLISCHES GETRÄNK, DAS NACH DEM ESSEN GENOSSEN WIRD, UM DIE VERDAUUNG ANZUREGEN. EINEM „VERDAUUNGSSCHNAPS“ WIRD EINE WOHLTUENDE WIRKUNG ZUGESCHRIEBEN.

### DESTILLATE DER EDELBRENNEREI HAAS, PRETZFELD

#### „HAAS WHISKY 2019“

DURCH DIE 10 JÄHRIGE REIFUNG IN EINEM FRÄNKISCHEN ROTWEINFASS, IN DEM IN 1. UND 2. BELEGUNG JEWEILS EIN FRÄNKISCHER SPÄTBURGUNDER UND IN 3. BELEGUNG EIN RAUCHMALZDESTILLAT AUSGEBAUT WURDE, ERHÄLT DIESER WHISKY SEINE ROT – BRAUNE FARBE UND SEIN INTENSIVES AROMA. DAS BOUQUET ERINNERT AN ZARTBITTERSCHOKOLADE, UNTERSTÜTZT VON TÖNEN GETROCKNETER FRÜCHTE UND NÜSSE. AM GAUMEN IST DER ERSTE EINDRUCK GEPRÄGT VON HOLZAROMEN, DIE ANSCHLIEßEND VON EINER SÜSSE, DIE AN DATTELN, FEIGEN UND HONIG ERINNERT ÜBERTÖNT WIRD.  
4CL

- HIMBEER- ODER JOHANNISBEERLIKÖR 2CL
- ROTER WEINBERGPFIRSICHLIKÖR 2CL
- FRÄNKISCHER KRÄUTERLIKÖR 2CL
- SCHLEHEN- ODER WALDHIMBEERGEIST 2CL
- GEIST AUS SCHWARZEN JOHANNISBEEREN 2CL
- HASELNUSSGEIST 2CL
- FRÄNKISCHER WILLIAMS ODER MIRABELLENBRAND 2CL
- GRAVENSTEINER APFELBRAND 2CL
- WILDKIRSCHBRAND 2CL
- FASSGELAGERTER BIRNEN- ODER ZWETSCHGENBRAND 2CL
- QUITTEN- ODER RENECLODENBRAND 2CL
- BRAND AUS FRÄNKISCHEN WILDAPRIKOSEN 2CL
- BRAND AUS SCHWARZEN JOHANNISBEEREN 2CL
- FRÄNKISCHER ZIBARTENBRAND 2CL
- BRAND VON DER WILLIAMS CHRIST BIRNE, 4 JAHRE IM PORTWEINFASS AUSGEBAUT 2CL
- APRIKOSENBRAND, 5 JAHRE IM PORTWEINFASS AUSGEBAUT 2CL
- SAUERKIRSCHBRAND, 5 JAHRE IM RUMFASS AUSGEBAUT 2CL
- WEINBRAND 12XO, 12 JAHRE IM WEIßEICHENFASS GELAGERT 2CL



### UNSER UMFANGREICHES ANGEBOT AN COCKTAILS, LONGDRINKS, SOWIE WHISKY, GIN UVM. ENTNEHMEN SIE BITTE DER BAR KARTE

BEILAGEN- ÄNDERUNG IN ABSPRACHE MIT UNSEREM SERVICEPERSONAL MÖGLICH.  
BITTE BEACHTEN SIE EVENTUELLE PREISANPASSUNGEN!

#### INFORMATIONEN FÜR ALLERGIKER:

DETAILLIERTE INFORMATIONEN HÄLT UNSER PERSONAL AUF ANFRAGE BEREIT.  
BITTE BEACHTEN SIE, DASS WIR ALLE LEBENSMITTEL GLEICHZEITIG IN EINER KÜCHE VERARBEITEN UND SOMIT AUCH BEI GRÖßTER SORGFALT EINE KREUZKONTAMINATION MIT ALLERGENEN NIEMALS AUSGESCHLOSSEN WERDEN KANN.

ALLERGY INFORMATION IS AVAILABLE (IN GERMAN ONLY) UPON REQUEST

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN € UND BEINHALTEN DIE GESETZLICHE MWST. UND BEDienung  
PRICES IN € INCLUDE VAT AND SERVICE. GRATUITIES AT OWN DISCRETION