



## 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 KEBLER (SERVICELEITUNG) & FELIX OEDER  
(KÜCHENMEISTER)]**

### **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 PERLUHN“ – 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.

#### **„CHARTREUSE“**

DIE CHARTREUSE IST EIN GERICHT AUS DER FRANZÖSISCHEN KÜCHE, BEI DEM IM URSPRUNG VERSCHIEDENE GEMÜSEARTEN UMEINANDER GEWICKELT GEGART WURDEN. HEUTE WERDEN HIERFÜR AUCH FLEISCH ODER FISCH ALLEIN ODER IN DER KOMBINATION MIT GEMÜSE VERWENDET. DURCH DIE ZUBEREITUNGSART BLEIBT DAS SCHOLLENFILET, DAS WIR ZUR CHARTREUSE VERARBEITEN, SEHR SAFTIG UND ZART, SO DASS ES AUF DER ZUNGE ZERGEHT.

#### **„STEINBEIBER - BÄCKCHEN“**

EIN LECKERBISSEN DER BESONDEREN ART! MIT IHREM FESTEN UND WÜRZIGEN FLEISCH, DAS WIR ZU SAFTIG ZART GEBRATENEN MEDAILLONS VERARBEITEN, GILT DIESER TEIL DES FISCHES ALS DELIKATESSE. DURCH DIE KOMBINATION MIT FREGOLA SARDA, EINER AUS SARDINIEN STAMMENDEN NUDELSPEZIALITÄT, IN KLEINER KUGELFORM, DIE ZUNÄCHST ANGERÖSTET UND IM WEITEREN VERLAUF ÄHNLICH EINES RISOTTOS ZUBEREITET WIRD, UND EINEM KLASSISCHEN RATATOUILLE ENTSTEHT HIER GENUSSMOMENT FÜR FEINSCHMECKER.

#### **KALB, WILD, SAISONALES 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



---

## DER EINSTIEG STARTERS

---

**CREMESUPPE VON HOKKAIDO KÜRBIS UND MARACUJA**  
MIT KAMMMUSCHEL IM KARTOFFEL – PANKO – MANTEL  
CREAM SOUP MADE OF HOKKAIDO PUMPKIN WITH SCALLOP IN A POTATO PANKO COAT

**MADEIRA WILDCONSOMMÉ**  
DAZU STEINPILZ – WILDSCHWEIN – RAVIOLI  
CONSOMMÉ MADE OF VENISON WITH A RAVIOLI FILLED WITH PORCINI MUSHROOMS AND WILD BOAR



**HEIß GERÄUCHERTES STEAK VOM HEILBUTT**  
MIT LAUCHSTROH, KARTOFFEL UND ROTE BEETE MAYONNAISE  
HOT SMOKED STEAK OF HALIBUT WITH LEEK STRAW, POTATO AND BEETROOT MAYONNAISE

**TARTAR VOM SCHWARZEN „ABERDEEN ANGUS“ RINDERFILET**  
MIT MARINIERTEN WILDKRÄUTERN UND WACHTELSPIEGELEI  
TARTAR OF BLACK ANGUS BEEF WITH MARINATED WILD HERBS AND FRIED EGG



**WARME EINGELEGTE FEIGE**  
MIT PFLÜCKSALAT, BURATA UND PINIENKERNEN  
WARM MARINATED FIG WITH SALAD, BURRATA AND PINE NUTS

---

## GENUSS, GANZ OHNE FLEISCH

---

**PISTAZIENGNOCCHI**  
MIT FEIGEN, ZUCKERMAIS UND HAFERRAHM  
PISTACHIO GNOCCHI WITH FIGS, SWEET CORN AND OAT CREAM

DAZU EMPFEHLEN WIR FOLGENDEN WEIN:  
2018 „SMALL HILL WHITE“ – CUVEÉ  
WELSCHRIESLING, SAUVIGNON BLANC, GELBER MUSKATELLER  
WEINGUT LEO HILLINGER, JOIS, BURGENLAND, ÖSTERREICH 0,75L  
(WEINBEWERTUNGEN: FALSTAFF 89/100)

**CREMIGES RISOTTO**  
MIT BUTTERNUT KÜRBIS, GOJI-BEEREN, KARAMELLISIERTEN KÜRBISKERNEN  
UND STEIRISCHEM KERNÖL  
RISOTTO WITH BUTTERNUT PUMPKIN, GOJI BERRIES, CARAMELIZED PUMPKIN SEEDS 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)



## WEIDE, WALD UND FLUR MEAT

---

### **GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN**

MIT ZUCCHINI – PAPRIKAGEMÜSE, RISOTTO UND GREMOLATA  
BRAISED VEAL CHEEKS WITH ZUCCHINI AND PAPRIKA, SERVED WITH RISOTTO AND GREMOLATA

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 PERLUHNBRUST SUPREME**

MIT SPITZPAPRIKA, ZUCKERSCHOTEN UND SÜBKARTOFFELPÜREE, DAZU PORTWEINSAUCE  
MARENSIN CORN FEEDED GUINEA FOWL BREST (SURPEME) SERVED WITH POINTED PEPPERS, SUGAR SNAPS, MASHED SWEET  
POTATOES 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)*

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

MIT BLATTSPINAT, HASELNÜSSEN UND ROSMARIN DRILLINGEN,  
DAZU ACETO BALSAMICO – REDUKTION 200G FILET  
GRILLED BEEF FILET WITH LEAF SPINACH, PINENUTS, ROSMARY POTATOES AND ACETO BALSAMICO REDUCTION

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))*



### **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)*



## FISCH AUS MEER, SEE UND FLUSS FISH

---

### GEBRATENE TRANCHE VOM LACHS

MIT KARTOFFELRÖSTI UND MARINIERTEM FENCHEL MIT ORANGE,  
DAZU SAFRAN – PERNOD – SAUCE  
PANFRIED TRANCHE OF SALMON WITH HASH BROWNS 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)

### POCHIERTE CHARTREUSE VON DER SCHOLLE

MIT LA RATTE KARTOFFELPÜREE, SAUTIERTEM MINI PATISSON UND VELOUTÉ  
POACHED FILET OF PLAICE WITH MASHED “LA RATTE” POTATOES, SAUTÉED PATISSON AND VELOUTÉ

DAZU EMPFEHLEN WIR FOLGENDEN WEIN:

2021 STETTENER RIESLING  
RIESLING, VDP ORTSWEIN, TROCKEN  
WEINGUT AM STEIN, LUDWIG KNOLL, WÜRZBURG, FRANKEN 0,75L  
(WEINBEWERTUNGEN: FALSTAFF 89/100)



### GEBRATENE STEINBEIßERBÄCKCHEN

DAZU RATATOUILLE UND FREGOLA SARDA  
PANFRIED ROCKFISH CHEEKS WITH RATATOUILLE AND FREGOLA SARDA

DAZU EMPFEHLEN WIR FOLGENDEN WEIN:

2020 ESCHERNDORFER LUMP  
SILVANER SPÄTLESE I VDP ERSTE LAGE, TROCKEN I WEINGUT HORST SAUER, FRANKEN 0,75L  
(WEINBEWERTUNGEN: FALSTAFF 94/100)

## SÜßES ZUM SCHLUSS DESERTS

---

### EIERLIKÖR PARFAIT

MIT BABA AU RUM UND EINGEKOCHTEN BEEREN  
ADVOCAAT PARFAIT WITH “BABA AU RUM” AND BOILED DOWN BERRIES

### WEIBES AMARETTO SCHOKOLADEN MOUSSE

MIT HAGEBUTTENMARK UND LEBKUCHENEIS  
WHITE CHOCOLATE MOUSSE WITH GINGERBREAD ICE CREAM

### DUNKLER SCHOKOLADENBROWNIE MIT SESAM UND APRIKOSENGLASUR

DAZU EINGELEGTE BIRNE UND TONKABOHNEN EIS  
DARK CHOCOLATE BROWNIE WITH SESAME AND APRICO GLAZE, SERVED WITH MARINATED PEAR AND TONKA BEAN ICE CREAM





---

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 JEWELS 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 WEIBEICHENBRAND 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

AUFGRUND DER DYNAMISCHEN PREISENTWICKLUNG AM ENERGIE- UND ROHSTOFFMARKT, KÖNNEN WIR AKTUELL KEINE VERBINDLICHEN PREISE IN DER WEBSITE-VERSION UNSERER SPEISEKARTE VERÖFFENTLICHEN.



## WEINBEGLEITUNG      DEGUSTATIONSMENÜ

**2020 PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE**  
PINOT GRIGIO ROSÉ DOC  
CANTINA CONCILIO, VOLANO, TRENTINO,  
ITALIEN 0,1L

○○○○○

**HEIß GERÄUCHERTES STEAK VOM HEILBUTT**  
MIT LAUCHSTROH, KARTOFFEL UND ROTE BEETE  
MAYONNAISE HOT SMOKED STEAK OF HALIBUT WITH LEEK STRAW,  
POTATO AND BEETROOT MAYONNAISE

○○○○○



**2020 „OKTAV“**  
GRAUBURGUNDER KABINETT, TROCKEN  
WEINGUT HEGER, IHRINGEN, BADEN  
0,1L

○○○○○

**MADEIRA WILDCONSOMMÉ**  
DAZU STEINPILZ – WILDSCHWEIN – RAVIOLI  
CONSOMMÉ MADE OF VENISON WITH A RAVIOLI FILLED  
WITH PORCINI MUSHROOMS AND WILD BOAR

○○○○○



**2018 „EL RUDEN“ ROSSO VENETO**  
**IGT**  
MERLOT, CABERNET SAUVIGNON,  
MARZEMINO  
ASTORIA VINI, CROCETTA DEL  
MONTELO, VENETO, ITALIEN 0,1L

ODER

**GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN**  
MIT ZUCCHINI – PAPRIKAGEMÜSE, RISOTTO UND GREMOLATA  
BRAISED VEAL CHEEKS WITH ZUCCHINI AND PAPRIKA,  
SERVED WITH RISOTTO AND GREMOLATA

ODER



**2019 CASTELLER HOHNART**  
RIESLING, ERSTE LAGE, TROCKEN  
WEINGUT SCHLOSS CASTELL, FRANKEN  
0,1L

○○○○○

**GEBRATENE TRANCHE VOM LACHS**  
MIT KARTOFFELRÖSTI UND MARINIERTEM FENCHEL MIT  
ORANGE, DAZU SAFRAN – PERNOD – SAUCE  
PANFRIED TRANCHE OF SALMON WITH HASH BROWNS AND MARINATED FENNEL  
WITH ORANGEFILETS, SERVED WITH SAFFRON PERNOD SAUCE

○○○○○

**FRÄNKISCHER WILDKIRSCHBRAND**  
EDELBRENNEREI HAAS, PRETZFELD  
2CL

**WEIBES AMARETTO SCHOKOLADEN MOUSSE**  
MIT HAGEBUTTENMARK UND LEBKUCHENEIS  
WHITE CHOCOLATE MOUSSE WITH GINGERBREAD ICE CREAM

3 GANG MENU  
(OHNE SUPPE)

4 GANG MENU  
(NUR BIS 20.00 UHR BESTELLBAR)



WEINBEGLEITUNG 3 GANG MENÜ

WEINBEGLEITUNG 4 GANG MENÜ