



## RESTAURANT-ÖFFNUNGSZEITEN

### **MONTAG - SONNTAG**

**17:30 UHR – 22:00 UHR, LETZTE BESTELLUNG 21:30 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) & FELIX OEDER (KÜCHENMEISTER)]

### **WIE ENTSTEHT GESCHMACK?**

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

#### **„CHAROLAIS“ – DAS WEISSE RIND**

DIESE SPEZIELLE, AUS FRANKREICH STAMMENDE RINDERRASSE, WIRD AUSSCHLIEßLICH FÜR DIE FLEISCHPRODUKTION GEZÜCHTET. FEINE FETTÄDERCHEN DURCHZIEHEN DAS MAGERE FLEISCH UND GEBEN IHM SEINE TYPISCHE MARMORIERUNG MIT DEM UNVERWECHSELBAREN UND AROMATISCHEN GESCHMACK. DIE RINDER FÜR UNSER FILET STAMMEN AUS EINER ZUCHT IM DEUTSCHEN ..., WO SICH DIE TIERE 9 MONATE DES JAHRES AUSSCHLIEßLICH AUF DER WEIDE BEFINDEN, UND SICH VON GRÄSERN UND WILDKRÄUTERN ERNÄHREN.

#### **„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.

#### **„TATAKI VOM YELLOWFIN THUNFISCH“**

GELBFLOSSEN THUNFISCHE KOMMEN IN NAHEZU ALLEN TROPISCHEN GEWÄSSERN VOR, UND DÜRFEN FÜR DEN IMPORT NACH DEUTSCHLAND AUSSCHLIEßLICH MIT FANGLEINEN, NICHT MIT SCHLEPP- ODER STELNETZEN, GEFISCHT WERDEN, SO DASS DER BESTAND DER ART UND ANDERE FISCHES NICHT GEFÄHRDET WERDEN. „TATAKI“ IST EINE JAPANISCHE ZUBEREITUNGSART, BEI DER FLEISCH ODER FISCH ZUERST MARINIERT UND DANACH KURZ SCHARF ANGEBRATEN WIRD. DIE DUNKLE FARBE DES THUNFISCHS, SOWIE DER FEINE GESCHMACK BLEIBT IM ROHEN KERN ERHALTEN, UND WIRD DURCH DIE AN DER AUßENSEITE ENTSTANDENEN RÖSTAROMEN UNTERSTÜTZT.

#### **„BURRATA“**

ALS SONDERFORM DES MOZZARELLA IST DIESER, AUS APULIEN STAMMENDE FRISCHKÄSE, IN DEUTSCHLAND NOCH WENIG BEKANNT. ER GEHÖRT ZUM TYP FILATA, WAS DIE HERSTELLUNGSART, ÄHNLICH DEM BRÜHKÄSE, BESCHREIBT, UND WIRD ÜBERWIEGEND AUS KUHMLICH HERGESTELLT. AUCH WEGEN DER BESONDEREN CREMIGKEIT VERWENDEN WIR JEDOCH EINE BURRATA AUS BÜFFELMILCH, WICHTIGER IST UNS ABER DER WESENTLICH VIELSCHICHTIGERE UND INTENSIVERE GESCHMACK.

#### **REHRÜCKEN, SCHÄUFELE, WEIDEOCHSE UND SAIBLING**

DIE FRÄNKISCHE SCHWEIZ IST ALS GENUSSREGION BEKANNT FÜR DIE PRODUKTION VIELER NATURPRODUKTE MIT HOHER QUALITÄT. DAHER BEZIEHEN WIR UNSERE WILDPRODUKTE ÜBERWIEGEND AUS JAGDGRÜNDEN DER UNMITTELBAREN UMGEBUNG. SCHWEINE SOWIE RINDFLEISCH VON REGIONALEN ERZEUGERN, DIE SAIBLINGE STAMMEN AUS DEN GEWÄSSERN DER NÄHEREN PERIPHERIE. WAS SICH WUNDERBAR MIT UNSERER VORSTELLUNG EINES VOLLKOMMENEN GENUSSES DECKT.



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 DER SCHWARZWURZEL

GEBACKENE JAKOBSMUSCHEL 8,90  
CREAM SOUP MADE OF SALSIFY WITH BAKED SCALLOP



### VITELLO TONNATO „STEMPFERHOF“

KRÄUTERPESTO, GERÖSTETE PINIENKERNE UND PARMESANSPÄHNE 11,90  
VITELLO TONNATO WITH HERB PESTO, ROASTED PINE NUTS AND PARMESAN



### TATAKI VOM YELLOWFIN THUNFISCH

SESAM-ALGENSALAT MIT WASABI-MAJONAISE  
UND MARINIRTER SHISOKRESSE 14,90  
TATAKI OF YELLOWFIN TUNA, SESAME-SEAWEEED-SALAD WITH WASABI MAYONNAISE AND SHISO

---

## FISCH AUS SEE UND FLUSS FISH

---

### GEBRATENE TRANCHE VOM ZANDER

TOURNIERTE KARTOFFELN MIT  
GESCHMORTEN ZUCKERSCHOTEN, SPITZPAPRIKA UND NUSSBUTTER 29,30  
PANFRIED TRANCHE OF PIKEPERCH, SERVED WITH POTATOES, SUGAR SNAP PEAS, PAPRIKA AND NUT BUTTER



DAZU EMPFEHLEN WIR FOLGENDEN WEIN:

2017 CASTELLER KIRCHBERG

WEIßBURGUNDER, ERSTE LAGE, TROCKEN | WEINGUT SCHLOSS CASTELL, FRANKEN 0,75L - 39,00

### GEBRATENES FILET VOM HEIMISCHEN BACHSAIBLING

CREME FRAICHE BLINIS MIT DEUTSCHEM KAVIAR,  
LAUWARMER APFEL- STAUDENSellerie-SALAT UND MANDEL-HOLLANDAISE 21,90  
PANFRIED FILLET OF BROOK TROUT  
WITH CRÈME FRAICHE BLINIS, GERMAN CAVIAR AND HOMEMADE ALMOND-HOLLANDAISE



DAZU EMPFEHLEN WIR FOLGENDEN WEIN:

2018 CASTELLER KUGELSPIEL

SILVANER, ERSTE LAGE, TROCKEN | WEINGUT SCHLOSS CASTELL, FRANKEN 0,75L - 39,00



## WEIDE, WALD UND FLUR MEAT

---

### DEUTSCHES CHAROLAIS RINDERFILET

SAUTIERTES WOK GEMÜSE, FRITTIERTE KARTOFFELECKEN,  
DAZU HAUSGEMACHTE KRÄUTERBUTTER UND SAUERRAHM 180G - 38,90  
LADIES CUT 120G - 28,90  
GERMAN CHAROLAIS BEEF-FILET SERVED WITH WOKFRIED VEGETABLES,  
HERBED BUTTER AND SAUER CRÈME



#### DAZU EMPFEHLEN WIR FOLGENDEN WEIN:

2016 ASKA BOLGHERI DOC

CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC I CASTELLO BANFI, MONTALCINO, TOSKANA, ITALIEN 0,75L - 59,90

### MARENSIN PERLUHN SUPREME

FREGOLA SARDA MIT GETROCKNETEN TOMATEN UND PORTWEIN FEIGEN 19,90  
CHICKEN BREST (SURPEME) SERVED WITH FREGOLA, SUN-DRIED TOMATOES  
AND PORTWINEFIGS

#### DAZU EMPFEHLEN WIR FOLGENDEN WEIN:

2017 L'ALTRA BARBERA D'ASTI DOCC

BARBERA, CASTELLO BANFI, MONTALCINO, TOSKANA, ITALIEN 0,75L - 36,50

### REHRÜCKEN, ROSA GEBRATEN

HAUSGEMACHTE MACAIRE KARTOFFELN,  
APFEL – ROTKOHL UND WACHOLDERSAUCE 33,60  
SADDLE OF VENISON WITH HOMEMADE POTATO NOODLES, SERVED WITH RED CABBAGE AN APPLES AND JUNIPER SAUCE



#### DAZU EMPFEHLEN WIR FOLGENDEN WEIN:

2016 UGARTE MATURANA

MATURANA I BODEGAS HEREDAD UGARTE, LAGUARDIA, RIOJA, SPANIEN 0,75L - 37,50

### UNSER „FRÄNKISCHES NATIONALGERICHT“

#### ZARTES SCHWEINESCHÄUFELE AUS BAMBERG MIT KNUSPRIGER SCHWARTE

SAUERKRAUT MIT GERÄUCHERTEM SPECK, KARTOFFELKNÖDEL UND  
PRETZFELDER DUNKELBIERSAUCE 16,90  
CRISPY PORKSHOULDER WITH SAUERKRAUT, POTATODUMPLING AND DARKBEER SAUCE



#### DAZU EMPFEHLEN WIR FOLGENDEN WEIN:

2016 SHIRAZ IGT

CASALE DEL GIGLIO I ROM, LAZIO, ITALIEN 0,75L - 38,50

### GESOTTENES SCHWANZSTÜCK VOM FRÄNKISCHEN WEIDEOCHSEN

KARTOFFELSTAMPF MIT WIRSINGCRUNCH UND MEERRETTICH-RAHM-SOÙE 19,90  
BOILED PIECE OF OX TAIL WITH MASHED POTATOES, SERVED WITH SAVOY CRUNCH AND HORSERADISH CRÈME SAUCE



#### DAZU EMPFEHLEN WIR FOLGENDEN WEIN:

2013 CONTADO AGLIANICO RISERVA DOC

AGLIANICO I DI MAJO NORANTE, CAMPOMARINO, MOLISE, ITALIEN 0,75L - 37,50



## GENUSS, GANZ OHNE FLEISCH VEGETARIAN

---

### PERLGRAUPEN RISOTTO

GESCHMORTE ROTE BETE, SCHWARZWURZEL, MU`ERR UND ENOKI PILZE UND  
SCHNITTLAUCH ÖL 13,90

BARLEY RISOTTO, SALSIFY, MU ERR AND ENOCK MUSHROOMS AND CHIVE OIL

*DAZU EMPFEHLEN WIR FOLGENDEN WEIN:*

2018 RETZBACHER GRAUBURGUNDER Q.B.A., TROCKEN  
WEINGUT CHRISTINE PRÖSTLER, RETZBACH, FRANKEN 0,75L – 35,50

### TAGLIARINI TRICOLORE

GESCHMOLZENE HONIGTOMATEN, GEZUPFTE BURRATA UND BASILIKUM 15,90

PASTA-TAGLIARINI TRICOLORE WITH HONEYTOMATOS, BURRATA AND BASIL

*DAZU EMPFEHLEN WIR FOLGENDEN WEIN:*

2017 CORTE GIARA, VALPOLICELLA LA GROLETTA RIPASSO DOC  
CORVINA VERONESE, RONDINELLA, MOLINARA I ALLEGRINI, VERONA, ITALIEN 0,75L - 39,50

### THAILÄNDISCHES LINSEN - MANGOCURRY

ROTE PAPRIKA, KARTOFFELN, KAROTTEN,

GEBRATENE SHIITAKE PILZE UND FRISCHER KORIANDER 13,90

THAI CURRY WITH MANGO, POTATOES, SHITAKE MUSHROOMS, RED PAPRIKA, CARROTS AND CORIANDER

*DAZU EMPFEHLEN WIR FOLGENDEN WEIN:*

2017 DAMASZENER STAHL Q.B.A.  
SCHEUREBE, TROCKEN I WINZERHOF STAHL, AUERNHOFEN, FRANKEN 0,75L - 32,50

## SÜßES ZUM SCHLUSS DESERTS

---

### LAUWARMER BROWNIE

LUFTIGE MILCHSCHOKOLADE, SALZIGER CRUMBLE UND MANGO 7,90

WARM CHOCOLATE BROWNIE WITH SALTED CHOCOLATE CRUMBLE AND MANGO

### HAUSGEMACHTES PREISELBEERPARFAIT

BIRNEN CHUTNEY UND VANILLESAHNE 6,20

HOMEMADE PARFAIT OF CRANBERRY  
WITH VANILLA CREAM AND FRESH FRUITS

### DESSERT STEMPFERHOF

EINE KLEINE AUSWAHL UNSERERSEITS 8,90  
SOME ABOUT STEMPFERHOF (A LITTLE BIT OF EVERYTHING)



---

## 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

#### „STEMPFERHOF JUBILÄUMSWHISKY 2007 – 2017“

- DESTILLIERT IM ERÖFFNUNGSJAHR, ZUM 10 JÄHRIGEN JUBILÄUM 2017 ABGEFÜLLT – DURCH DIE 10 JÄHRIGE REIFUNG IN EINEM FRANZÖSISCHEN ROTWEINFASS, IN DEM IN 1. UND 2. BELEGUNG EIN KRÄFTIGER ROTWEIN EINES FRÄNKISCHEN WEINGUTES UND IN 3. BELEGUNG EIN RAUCHMALZDESTILLAT AUSGEBAUT WURDE, ERHÄLT DIESER WHISKY SEINE DUNKLE FARBE UND SEIN INTENSIVES AROMA. 4CL – 11,90

- HIMBEER- ODER JOHANNISBEERLIKÖR 2cl - 3,90
- ROTER WEINBERGPFIRSICHLIKÖR 2CL - 3,90
- FRÄNKISCHER KRÄUTERLIKÖR 2CL - 4,30
- SCHLEHEN- ODER WALDHIMBEERGEIST 2CL - 4,10
- GEIST AUS SCHWARZEN JOHANNISBEEREN 2CL - 4,10
- HASELNUSSGEIST 2CL - 4,90
- FRÄNKISCHER WILLIAMS ODER MIRABELLENBRAND 2CL - 4,40
- GRAVENSTEINER APFELBRAND 2CL - 4,40
- WILDKIRSCHBRAND 2CL - 4,60
- FASSGELAGERTER BIRNEN- ODER ZWETSCHGENBRAND 2CL - 4,50
- QUITTEN- ODER RENECLODENBRAND 2CL - 5,20
- BRAND AUS FRÄNKISCHEN WILDAPRIKOSEN 2CL - 5,40
- BRAND AUS SCHWARZEN JOHANNISBEEREN 2CL – 5,60
- FRÄNKISCHER LÖHRPFLAUMENBRAND 2CL - 6,20
- FRÄNKISCHER WILLIAMSBRAND IM WEIßEICHENFASS AUSGEBAUT 2CL - 7,30
- „OLD DJANGO“ BOCKBIERBRAND 2CL - 6,40



**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 HÄLT UNSER PERSONAL AUF ANFRAGE BEREIT.**  
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



## WEINBEGLEITUNG

## DEGUSTATIONSMENÜ

### 2017 DAMASZENER STAHL Q.B.A.

SCHEUREBE

WINZERHOF STAHL, AUERNHOFEN,  
FRANKEN  
0,1L

○○○○○

### TATAKI VOM YELLOWFIN THUNFISCH

SESAM-ALGENSALAT MIT WASABI-MAJONAISE  
UND MARINIERTER SHISOKRESSE  
TATAKI OF YELLOWFIN TUNA, SESAME-SEAWEED-SALAD WITH WASABI  
MAYONNAISE AND SHISO

○○○○○

### 2017 CASTELLER KIRCHBERG

WEIßBURGUNDER, ERSTE LAGE, TROCKEN  
WEINGUT SCHLOSS CASTELL, FRANKEN  
0,1L  
○○○○○

### CREMESUPPE VON DER SCHWARZWURZEL

GEBACKENE JAKOBSMUSCHEL  
CREAM SOUP MADE OF SALSIFY WITH BAKED SCALLOP

○○○○○

### 2017 L'ALTRA BARBERA D'ASTI DOCG

BARBERA  
CASTELLO BANFI, MONTALCINO,  
TOSKANA, ITALIEN  
0,1L

ODER

### MARENSIN PERLUHN SUPREME

FREGOLA SARDA MIT GETROCKNETEN TOMATEN  
UND PORTWEIN FEIGEN  
CHICKEN BREST (SURPEME) SERVED WITH FREGOLA, SUN-DRIED TOMATOES  
AND PORTWINEFIGS

ODER

### 2018 CASTELLER KUGELSPIEL

SILVANER, ERSTE LAGE, TROCKEN  
WEINGUT SCHLOSS CASTELL, FRANKEN  
0,1L

○○○○○

### GEBRATENES FILET VOM BACHSAIBLING

CREME FRAICHE BLINIS MIT DEUTSCHEM KAVIAR, LAUWARMER  
APFEL- STAUDENSELLERIE-SALAT UND MANDEL-HOLLANDAISE  
PANFRIED FILLET OF BROOK TROUT  
WITH CRÈME FRAICHE BLINIS, GERMAN CAVIAR AND HOMEMADE ALMOND-  
HOLLANDAISE

○○○○○

### FRÄNKISCHER WILDAPRIKOSENBRAND

EDELBRENNEREI HAAS, PRETZFELD,  
FRÄNKISCHE SCHWEIZ  
2CL

### LAUWARMER BROWNIE

LUFTIGE MILCHSCHOKOLADE, SALZIGER CRUMBLE UND  
MANGO  
WARM CHOCOLATE BROWNIE WITH SALTED CHOCOLATE CRUMBLE AND MANGO

WEINBEGLEITUNG 3 GANG MENÜ 16,50

3 GANG MENU 38,20  
(OHNE SUPPE)

WEINBEGLEITUNG 4 GANG MENÜ 19,90

4 GANG MENU 44,90  
(NUR BIS 20.30 UHR BESTELLBAR)

