



APERITIF, COCKTAIL & MORE

Secco PINK <small>auf Eis serviert</small> <i>himbeerig, fruchtig, süffig</i> Weingut Christine Pröstler Retzbach-Franken	0,1l	6€
Privat J. Jung Söhne Sekt Rieslingsekt, trocken Weingut Fritz Allendorf Oestrich Winkel / Rheingau	0,1l	7€
Rosé Prosecco Spumante Extra Dry Il Cole – Italien	0,1l	7€
Secco ZERO <small>alkoholfrei</small> alkoholfreier Wein mit zugesetzter Kohlensäure Juliuspital / Würzburg-Franken	0,1l	6€
NEGRONI SBAGLIATO prosecco campari lustau - vermouh rosé		7€
FRENCH 75 gin zitronensaft zucker sekt		7€
LIMONCELLO SPRITZ limoncello prosecco zitrone		7€
LILLET BERRY lillet beeren schweppes russian wild berry		7€
LUSTAU SHERRY dry medium cream		4,5€



VORSPEISE & SUPPE

SALAT VOM WOCHENMARKT hausgemachtes honig-senf dressing spessart ziegenkäse walnüsse trauben	8€
BANANEN-CURRYSUPPE gebratene garnele	9€
BANANEN-CURRYSUPPE gegrillte banane VEGAN	8€
SPARGELSUPPE THAILÄNDISCH hähnchen wan tan	9€

VEGETARISCH & VEGAN

AVOCADO BURGER burrata oder veg. mozzarella gegrillte mango avocado kokos nüsse basilikum-pesto süßkartoffel-pommes tomaten- carpaccio rucola VEGETARISCH ODER VEGAN	24€
BIO MANGO-MAKKARONI mango-chilirahm oliven peperoni tomaten büffelmozzarella VEGETARISCH ODER VEGAN	18€

Unsere Weißwein-Empfehlung

2018^{er} PRIVAT EDITION *by SN*

Silvaner & Grauburgunder
Christine Pröstler & Stephan Nax
Retzbach – Franken

0,2l – 6€
0,75l – 21€



HAUPTGÄNGE

GYROS VOM SPESSART WILD	24€
champignon zwiebeln rosmarinkartoffeln beilagensalat	
PHAD THAI VOM SPESSART HIRSCH	27€
hirschsteak erdnusskruste gebratene nudeln sprossen rührei	
WIENER SCHNITZEL VOM BIO-KALB	24€
bio-zitrone bio-bratkartoffeln <i>oder</i> bio-pommes frites beilagensalat	
CORDON BLEU	24€
kalbsschnitzel speessart rinder-schinken bio-almkäse knuspriger kräuter-zwiebel-kartoffelstampf zitrone-marmelade	
GEGRILLTES SCHWEINEFILET & PULLED PORK	24€
honig-whiskeymarinade süßkartoffel-pommes krautsalat	
RUMPSTEAK ^{200G}	27€
marktgemüse hausgemachte kräuterbutter pommes frites	
HIRSCHSTEAK ^{200G}	27€
marktgemüse hausgemachte kräuterbutter rosmarinkartoffeln	

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE	9€
bananen-schokoladen-eis	
NIE ERWACHSEN ³	9€
3x kindheit in eisform	
EINFACH - ABER GUT	7€
bio - panna cotta amarettinis	



MINERALWASSER

Spessart-Wald Wasser - Classic/Medium/Still	0,25 l - 3€	0,75 l - 6.5€
San Pellegrino	0,50 l - 6€	0,75 l - 7€
Aqua Panna	0,75 l - 7€	

SOFTGETRÄNKE

Coca Cola ^{1,2,3}	0,2 l - 2.8€	0,4 l - 4.5€
Coca Cola light ^{1, 2, 3, 4}	0,2 l - 2.8€	0,4 l - 4.5€
Fanta ^{1, 2}	0,2 l - 2.8€	0,4 l - 4.5€
Mezzo Mix ^{1, 2, 3}	0,2 l - 2.8€	0,4 l - 4.5€
Sprite	0,2 l - 2.8€	0,4 l - 4.5€
Tonic Water ⁵		0,2 l - 3€
Ginger Ale ¹		0,2 l - 3€
Bitter Lemon ⁵		0,2 l - 3€

SÄFTE

Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft rot, Bananensaft	0,2 l - 2.8€	0,4 l - 4.5€
Maracujasaft, Johannisbeernektar, Mangosaft, Multivitamin Saftschorle	0,2 l - 2.8€	0,4 l - 4.5€

BIERE VOM FASS

Schlappe Seppel Pils aus dem Spessart	0,3 l - 3.8€	0,4 l - 4.5€
Faust Weißbier Hefe hell	0,3 l - 3,8€	0,5 l - 4.8€
Schlappe Seppel Urtyp Dunkel		0,33 l - 3.8€

FLASCHENBIERE

Faust Weißbier Hefe dunkel		0,5 l - 4.8€
Faust Weißbier Hefe hell alkoholfrei		0,5 l - 4.8€
Schlappe Seppel alkoholfrei		0,33 l - 3.5€
Kraftmalz mit Traubenzucker		0,33 l - 3.5€

HOT DRINKS

Tasse Kaffee		2.5€
Espresso		2.5€
Doppelter Espresso		3,2€
Cappuccino		3€
Milchkaffee		3€
Latte Macchiato		3,2€
Glas Tee		2.8€
Kännchen Tee		3,8€
Becher heiße Schokolade mit Milch <i>oder</i> Sahne		3.2 / 3,5€
Irish Coffee		8,5€

1 Farbstoff, 2 Antioxidationsmittel, 3 koffeinhaltig, 4 enthält eine Phenylalaninquelle, 5 Chinin haltig