

APERITIF

SPRIZZ Prosecco Frizzante, Aperol, Orange und Eiswürfel	0,2 l	6,90
HUGO Prosecco Frizzante, Holunderblütensirup, frische Minze, Limette und Eiswürfel	0,2 l	6,90
Aperol Lemon Bitter Lemon, Aperol, Minze, Orange, Ingwer und Eiswürfel	0,2 l	6,90
Lillet Wild Berry Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Beeren und Eiswürfel	0,2 l	6,90
Red Sweet Sour Weißwein, Wasser, Grenadine, Limettensaft, Limette und Eiswürfel	0,2 l	6,90
Pink Gin Fizz Zitronenlimonade, Wasser, Limettensaft, Cassis, Gordons Gin Pink, Limette, Eiswürfel	0,2 l	6,90
Weinlimonade Hauswein, Zitrone, Zucker, Soda	0,2 l	5,90
Prickelnder Pfirsich Prosecco Prestige DOC Treviso, aromatisiert mit Weinberg-Pfirsich-Likör von der Edelbrennerei Schlett aus Stockstadt a.M.	0,1 l	4,50

SCHAUMWEINE

Mionetto Prosecco Prestige DOC Treviso Piccolo	0,2 l	7,50
Mionetto Prosecco Prestige DOC Treviso	0,1 l	4,00
	0,75 l	24,00
Fürst von Metternich, Sekt Piccolo Rosé	0,2 l	7,50
Fürst von Metternich, Rosé Sekt	0,75 l	24,00

FRÜHSTÜCK À LA CARTE

(bis 11:30)

Sonntag- und Feiertags bieten wir nur das Frühstücksbuffet an

Französisches Frühstück	4,20
Hausgemachte Erdbeer-Konfitüre mit Butter und ein Croissant	
Zwei „freilaufende“ Rühr- oder Spiegeleier*	6,50
vom Bio-Bauernhof Frey mit gebratenem Speck, Butter und Baguette	
Frühstück „Alte Post“	10,50
Hausgemachte Konfitüre, Schnitt-Käseauswahl, gekochter Schinken, Mailänder Salami, gekochtes Ei*, Butter und frische Brötchen	
Weißwurst-Frühstück	8,60
Paar Weißwürste mit Laugenbrezel und süßem Senf	

Unsere Frühstücks-Buffets

Montag-Freitag Frühstücksbuffet	bis 12:00	9,90
Samstags-Frühstücksbuffet	bis 12:00	11,90
Sonntags-Frühstücksbuffet	bis 12:00	15,90

**An Feiertagen gelten abweichende Preise*

*Skyr ist ein Milchprodukt aus Kuh- und Schafsmilch

*Unsere freilaufenden Eier sind vom Bio-Bauernhof Frey in Monbrunn/Miltenberg

Frisches zum Frühstück

Frisch gepresster Orangensaft	0,2l	4,00
Erdbeer-Smoothie	0,2l	3,80

FEINE SALATE UND VORSPEISEN

Ab 11:30

SALATE

Bunter Marktsalat	11,90
Bunter Marktsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Grana Padano D.O.P.	14,90
Bunter Marktsalat mit gebratenem Bärlauch-Ziegenkäse von der Bio-Käse-Manufaktur „Berghof Schöllkrippen“*	15,90
Wassermelonen-Avocado Salat an Johannisbeervinaigrette, Cashewschnee und Kresse	14,90

VORSPEISEN

Herzhafte Rinderkraftbrühe mit Leberknödel und Wurzelgemüse, dazu Bauernbrot	5,80
Hausgemachter Kochkäse an roten Zwiebeln, dazu Bauernbrot	7,50
Aioli hausgemachte Knoblauchcreme mit Baguette	4,90
Gambaspfännchen in Knoblauch gebraten, garniert mit Schlotten	9,00
Bärlauch-Ziegenkäse-Feta von der Bio-Berghof Käsemanufaktur in Schöllkrippen, mit mediterranem Gemüse, Tomaten-Marmelade und Röstbrot	11,90

HAUPTGERICHTE

Ab 11:30

Mediterraner Pfannenschafskäse	12,90
mit Peperoni, Oliven, roten Zwiebeln, Knoblauch, Paprikawürfeln, dazu frisches Baguette	
Hausgemachte Käsespätzle	12,90
mit würzigem Bergkäse vom Bio Bauern und Zwiebelschmelze, dazu ein kleiner Salat	
Spaghetti	13,90
mit hausgemachter Bolognese aus Fleisch von unseren Bio-Bauernhöfen, dazu Grana Padano D.O.P.	
Saftiges Paprikagulasch	14,90
vom Schwein aus Fleisch von unseren Bio-Bauernhöfen, dazu hausgemachte Spätzle	
Schweineschnitzel „Wiener Art“	14,90
Schwäbisch – Hällisches Bio-Landschwein vom Bio-Gutshof Marienborn, mit Zitrone und Pommes Frites	
Kochkäse- Schweineschnitzel „Wiener Art“	15,90
Schwäbisch – Hällisches Bio-Landschwein vom Bio-Gutshof Marienborn, mit hausgemachtem, heißem Kochkäse und Pommes Frites	
Hähnchen Cordon Bleu	17,90
vom freilaufenden Huhn, gefüllt mit frischen Champignons und Bio-Bergkäse, dazu Tomaten-Feta Salat, an Zitronenvinaigrette	
Ofenfrischer Schweinebraten	16,90
mit Jus, Kartoffelklößen und Apfelrotkohl	
Bunter Beilagensalat oder Portion Marktgemüse	4,00

HAUPTGERICHTE

Ab 11:30

Geräucherte Lachstranchen (auch als Vorspeise) mit Honig-Senf Soße, Rösti und kleiner Salatgarnitur	14,90
Filet vom Hafenlohrtal-Saibling aus der Fischerei Grimm auf der Haut gebraten, dazu mediterranes Gemüse, auf fruchtiger Tomatensoße und Kräuterreis	19,90
„Alte Post“ – Burger 180g saftiges Rindfleisch vom Bio-Berghof mit gebratenem Bacon, warmer Jalapeño-Cheddar Soße, Rotweinzwiebeln, hausgemachtem Coleslaw, Dip und Süßkartoffel-Pommes	18,90
Vegan – Burger 100 % veganer Patty mit veganem Käse, Tomate, Gurke, kleiner Schale grünem Salat, Dip und Süßkartoffel-Pommes	18,90
Sommer-Bowl zarte Rinderfiletstreifen Dry aged, mit Wokgemüse, dazu Kräuterreis, Babyspinat und Cashewnüsse	24,90
300g Rumpsteak Dry aged – Deutsche Färs Unser Premium-Fleisch, welches in unserem Reifeschrank abgehängt wird und dadurch einen unvergleichlichen Geschmack erhält. mit Rotweinzwiebeln und Rösti	29,90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE (bis 11 Jahre)

Nudeln mit Tomatensauce mit Grana Padano D.O.P.	4,50
Spätzle o. Kloß mit Bratensoße	4,00
Pommes mit Ketchup/Mayonnaise	4,00
Paniertes Fischfilet mit Gemüse und Pommes	7,50
Paniertes Hähnchenschnitzel mit Gemüse und Pommes	7,50

Bei zwei bestellten Hauptgängen von Erwachsenen, laden wir ein Kind zum Essen ein.

(Ausgenommen sind das Fischfilet und Hähnchenschnitzel)

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser von Sodenthaler	0,25 l	2,90
classic, naturell	0,5 l	3,90
	0,75 l	5,50
Pepsi, Pepsi Light, Pepsi Max	0,4 l	4,00
Mirinda	0,4 l	4,00
SevenUp	0,4 l	4,00
SchwipSchwap	0,4 l	4,00



Ginger Ale	0,25 l	3,50
Bitter Lemon	0,25 l	3,50
Purple Berry	0,25 l	3,50
Tonic Water	0,25 l	3,50
Black Orange	0,25 l	3,50

STENGER´S – SÄFTE

Apfel Bio naturtrüb, Johannisbeere, Orange, Maracuja, Rhabarber, Kirsch, Banane	0,2 l	3,00
Alle Säfte auch als Saftschorle	0,4 l	4,00

HAUSGEMACHTE SCHORLEN & LIMONADEN & EISTEE

Himbeer-Granatapfel-Limonade	0,33 l	4,90
Himbeersaft, Granatapfelsaft, Wasser, Beeren, Minze und Eiswürfel		
Zitronen-Limonade	0,33 l	4,90
frische Zitrone, Soda, Zucker und Eiswürfel		
Holunderschorle	0,33 l	4,90
mit Holundersirup, Zitrone, Minze und Eiswürfel		
Cocos-Limettenschorle	0,33 l	5,00
mit Kokoswasser- & Sirup, Limettensaft, Bitterlemon, Limette, Minze und Eiswürfel		
Pfirsich-Eistee	0,33 l	4,50
Ronnefeldt English Breakfast Tee, Pfirsichsirup und Eiswürfel		
Holunder-Eistee	0,33 l	4,50
Ayurveda Energie Tee, Holunderblütensirup und Eiswürfel		

KAFFEESPEZIALITÄTEN von der Kaffeerösterei Dinzler

aus Rosenheim

Kaffee Crema	3,30
Großer Kaffee Crema	4,20
Cappuccino	3,60
Großer Cappuccino	4,90
Espresso	2,40
Espresso Macchiato	2,60
Doppelter Espresso	3,90
Milchkaffee	4,00
Latte Macchiato	3,90
mit Aroma: Vanille, Nuss, Cocos, Caramel	4,10
mit Baileys oder Amaretto	5,30

Auf Wunsch bieten wir auch Sojamilch an

SCHOKOSPEZIALITÄTEN von der Kaffeerösterei Dinzler

aus Rosenheim

Chococcino	2,90
heiße Schokolade mit Espresso	
Heiße Schokolade	3,90
mit Milch	
Heiße Schokolade	4,50
mit Milch und Sahne	

ALTE POST SPEZIALITÄTEN

Ingwer-Minz-Tee mit frischer Pfefferminze und Honig	3,90
--	------

TEE SPEZIALITÄTEN von Ronnefeldt

Wird in Teegläsern serviert Ronnefeldt LeafCup – lose Blatttees fertig portioniert

Darjeeling Classic	3,50
Wellness (Rooibos, Minze, Orange, Anis)	3,50
Keep on Going (Rosmarin, Kardamon, Salbei)	3,50
English Breakfast Classic	3,50
Green Tee Classic	3,50
Rooibos Orange	3,50
Sweet Berries	3,50
Ayurveda Energie (Ingwer, Süßholz, Pfeffer, Zimt)	3,50

BIERE

Radeberger Pilsener vom Fass	0,4 l	3,90
Oberdorfer hell vom Fass	0,3 l 0,5 l	3,20 4,20
Allgäuer Büble Hefe hell vom Fass	0,5 l	4,20
Braufactum Progusta Craft Bier dunkel vom Fass	0,3 l	4,20
Schöffelhofer Grapefruit Flaschenbier	0,33 l	3,50
Radeberger Extra Herb alkoholfrei	0,33 l	3,50
Allgäuer Büble Hefe hell alkoholfrei	0,5 l	4,20

Apfelwein pur, süß oder sauer

Frau Rauscher Possmann – Apfelwein	0,25 l	3,00
	0,5 l	4,00
	1 l Bembel	7,00

LONGDRINKS

Whiskey Berry Russian Wild Berry, Aperol, Eiszwürfel	0,3 l	7,00
Whiskey Cola Jack Daniels, Cola, Eiszwürfel	0,3 l	7,50
Cuba Libre Limette, Rum, Cola, Eiszwürfel	0,3 l	7,50
Lemon Dream (alkoholfrei) Bitter Lemon, Grenadine, Holunderblütensirup	0,3 l	6,00
Fizzy Holunder (alkoholfrei) Maracujasaft, Wasser, Holundersirup, Minze, Limette, Eiszwürfel	0,3 l	6,00

GIN

Monkeys 47 Schwarzwald Viele Kräuter, Gewürze und Früchte aus dem Schwarzwald zeichnen diesen prämierten Gin aus.	4cl	8,00
The Illusionist München Lavendel und Rosmarin prägen diesen Gin. Bei Zugabe von Tonic verändert er wie von Geisterhand seine Farbe. Testen Sie es!	4cl	8,00
Schloss Gin Feine Aromen von Wacholderbeeren auf sonnengereifte Bitterorangenschalen, komplementiert mit floralen Noten von Lavendel und Frisch von Zitronengras.	4cl	6,00
Siegfried Wonderleaf (alkoholfrei) Belebende Gerüche von Salbei, Ingwer, Thymian und Zitrus	4cl	4,00
+ Organics by Red Bull* Tonic Water ORGANICS by Red Bull sind Bio-Erfrischungsgetränke in unverwechselbaren Geschmacksvarianten – keine Energy Drinks.	0,25 l	3,50

Digestif

Schnäpse / Liköre

Baileys	4cl	4,00
Grappa	2cl	3,50
Calvados	2cl	3,50
Jägermeister	2cl	3,00
Ramazzotti	2cl	3,00
Averna	2cl	3,00
Vodka Absolut	2cl	3,00
Tequila Silver oder Gold	2cl	3,00

Edelbrände

Destillation Weingut Höfler

Tresterbrand	2cl	4,50
Streuapfelbrand Holzfassgelagert	2cl	4,50
Williams-Christ Birnenbrand	2cl	3,80

Lothar Straub, Großheubach

Haselnussgeist	2cl	4,20
----------------	-----	------

Lantenhammer, Edelbrände, Hausham /Schliersee

Marille- Unfiltriert	2cl	4,80
Schlehe	2cl	4,80
Waldhimbeer-Unfiltriert	2cl	4,80
Williams-Birne Unfiltriert	2cl	4,80

COGNAC, BRANDY, WHISKEY

The Glenlivet Nadurra First Fill (Fassstärke, 59,1%)	4cl	8,90
The Glenlivet Single Malt, 12 years	4cl	5,20
Remy Martin V.S.O.P.	4cl	6,00
Cardenal Mendoza Brandy de Jerez	4cl	6,00
Jack Daniel´s Tennessee Whiskey	4cl	4,50
Don Papa Small Batch Rum	4cl	6,00

OFFENE WEINE WEISS/ROT/ROSÉ

WEISSWEIN

Hauswein Weiss, trocken	0,2 l	4,50
Hörsteiner Abtsberg, Riesling, feinherb Staatlicher Hofkeller, Würzburg	0,2 l	6,50
Bacchus Gutswein, feinherb Weingut Höfler, Alzenau Michelbach	0,2 l	5,20
Silvaner Gutswein, trocken Weingut Höfler, Alzenau Michelbach	0,2 l	5,20
Michelbach Riesling, Ortswein, trocken Weingut Höfler, Alzenau Michelbach	0,2 l	6,90
Michelbach Chardonnay, Ortswein Weingut Höfler, Alzenau Michelbach (Holzfass gelagert)	0,2 l	8,50
Wasserloser Luhmännchen, Müller Thurgau, feinherb Weingut Klaus Simon, Alzenau Wasserlos	0,2 l	7,50
Drei Buben, Weißburgunder, feinherb Weingut Nils Hohenheit, Alzenau Hörstein	0,2 l	5,20
Flugstunde Cuvéé weiß Weingut Nils Hohenheit, Alzenau Hörstein	0,2 l	5,90
Zehntstück Hörsteiner Abtsberg, 1.Lage Weißburgunder Weingut Nils Hohenheit, Alzenau Hörstein	0,2 l	6,90
Summertime, Weißweincuvée, trocken Weingut Brönner & Heilmann	0,2 l	5,20

ROTWEINE

Hauswein Rot, trocken	0,2 l	4,90
Drei Buben, Rot Regent, trocken Weingut Nils Hohenheit, Alzenau Hörstein	0,2 l	5,20
Barbanera – Gigino G´Rossa Toscana, trocken Weingut Barbanera, Italien	0,2 l	7,50
Lacrimus 5 Roble, Tempranillo, trocken	0,2 l	6,00

ROSÉWEIN

Rotling, Franken Qualitätswein, feinherb Staatlicher Hofkeller, Würzburg	0,2 l	4,90
Windrosé Rosécuvée, trocken Ellermann & Spiegel, Pfalz	0,2 l	5,90
WEINSCHORLEN, weiß, rot oder rosé	0,2 l	4,50

WEINKARTE FLASCHENWEINE



WEISSWEIN

2020er	Hörsteiner Abtsberg, Silvaner, trocken, VDP. Erste Lage Der Wein aus Hörstein präsentiert sich saftig, würzig, mineralisch gut strukturiert und geschmacklich an heimische gelbe Birne und Aprikose erinnernd.	0,75 l	22,50
2020er	Hörsteiner Abtsberg, Riesling, feinherb VDP. Erste Lage Fruchtig, elegant mit dem Duft grüner Äpfel und einer pffiffigen Säure ist dieser Riesling aus Hörstein eine Besonderheit, da er nicht auf Muschelkalk, sondern im Bereich des Glimmerschiefers gewachsen ist.	0,75 l	21,00

ROTWEIN

2019er	Hörsteiner Abtsberg Spätburgunder trocken, VDP. Erste Lage Am Gaumen saftig und frisch mit Noten von Himbeere, Süßkirschen und etwas Vanille. Dezente Töne von Rauch und Holz sind überaus zart. Ein würziger Spätburgunder mit viel Frucht	0,75 l	23,50
--------	---	--------	-------



BRÖNNER & HEILMANN
PREMIUMWEIN

WEISSWEIN

2020er	Sauvignon Blanc, trocken Mit intensiven Aromen von Südfrüchten in der Nase und am Gaumen im Nachhall ist der Sauvignon Blanc komplex und doch sortentypisch. Fernöstliche Exotik trifft auf Bilderbuch köstlicher frischer Aromen.	0,75 l	25,50
2019er	Summertime, Weissweincuvée Ein frischer Sommerwein der auf Holunderblüte trifft. Zusammen mit dem Zitrusarome er ein „Easy-Drinking“ Wein, der viele Sommerabende zu noch Schöneren macht.	0,75 l	17,50

WEINKARTE FLASCHENWEINE

HÖFLER

WEINGUT • FRANKEN

WEISSWEIN

2021er	Silvaner, trocken Frische, gelbe Fruchtaromen und zart kräuterige Noten prägen das Bouquet, am Gaumen gibt sich der Silvaner rund und saftig mit harmonischer Säure.	0,75 l	17,50
2020er	Bacchus, feinherb Dieser Bacchus ist leicht, blumig und fruchtig aromatisch zugleich. Am Gaumen zeigt er sich herrlich erfrischend und mit rundem Abgang.	0,75 l	17,50
2020er	Michelbacher Riesling, trocken In der Nase riecht der Wein herrlich nach getrockneten Aprikosen, Pfirsich und Zitronen. Besitzt zugleich die feingliedrige, rassige Eleganz.	0,75 l	23,00
2020er	Michelbacher Steinberg, Riesling, trocken Ein sehr mineralischer frischer Riesling mit viel Saft und Frucht, Aromen von Steinobst und Zitrone. Trocken mit pikanter Säure	0,75 l	28,50
2020er	Michelbach Chardonnay, trocken Der zarte Gelbton sowie der Duft von weißen Blüten, Orangenschalen, feinem Holz und frisch Minze verleihen diesem Chardonnay eine besondere Reinheit. Dieser Wein ist im Holzfass ausgebaut.	0,75 l	28,50



WEINGUT
KLAUS
SIMON

WEISSWEIN

2019er	Wasserloser Luhmännchen, Müller-Thurgau, feinherb Wein mit milder Säure und einem zarten Muskataroma. Ein unbeschwerter Begleiter für gesellige Stunden.	0,75 l	25,50
--------	---	--------	-------

WEINKARTE FLASCHENWEINE

Nils Hahnheit


WEISSWEIN

2019er	Drei Buben, Weissburgunder, halbtrocken Fruchtig, leichter Weißwein mit animierender Säure und exotischen Bukett. Urlaub im Glas!	0,75 l	17,50
2020er	Flugstunde Cuvée, trocken Starker Cuvée von zwei regionalen Rebsorten vereinen Frucht und Eleganz. Spaß pur!	0,75 l	19,50
2020er	Zehntstück Hörsteiner Abtsberg, trocken Der weiße Burgunder ist ein mineralischer Weißwein mit sanftem Bukett von Apfel und Birne.	0,75 l	23,00

ROTWEIN

2019er	Drei Buben, Rot Regent, halbtrocken Fruchtiger Rotwein mit harmonisch eingebundener Säure und reichlich Trinkfluss!	0,75 l	17,50
--------	---	--------	-------

BARBANERA
— WINES SINCE 1938 —

ROTWEIN

2018er	Barbanera – Gigino G Rosso Toscana, trocken Barbanera – Toskana (Italien) Komplexer Geschmack mit toller Balance und Frucht. Im Bukett Marasca-Kirschen, reife Brombeeren und zarte Himbeeren.	0,75 l	25,00
--------	---	--------	-------



ROSEWEINE

2020er	Ellermann & Spiegel – Rosécuvée Windrosé trocken Der Rose zeigt sich lachsrosa mit feinsten Bläschen im Glas. Erdbeeren, Sauerkirschen, Himbeeren & Aromen reifer Feige Bestimmen das Bukett.	0,75 l	19,50
--------	---	--------	-------

Unsere regionalen Erzeuger und Lieferanten

BIO – Berghof Schöllkrippen

Rindfleisch, Ziegenfleisch und Ziegenkäse

Von diesem Hof beziehen wir ganze Tiere, zerlegen diese selbst und hängen das Fleisch in unseren Kühlräumen ab. Wir verwerthen das Tier von Kopf bis Schwanz! Zum Beispiel werden aus den Knochen Suppen, Fonds und Saucen gekocht.

www.derberghof.de

BIO – Gutshof Marienborn Büdingen

Schwäbisch – Hällisches Schweinefleisch, Kalbfleisch, Kartoffeln

Auch von diesem Hof beziehen wir ganze Tiere und zerlegen diese selbst. Aus diesem Fleisch machen wir: Bratwürste, Leberwürste, Leberkäse und Hausmacher – Wurst.

www.gut-marienborn.de

BIO – Bauernhof der Familie Frey in Miltenberg

Freilaufende Eier

www.bauernhof-frey.de

Forellenzucht Hochspessart Erlenfurt

Forellen, Saiblinge & mehr

www.spessartforelle.de

Bäckerei Grossmann Kleinostheim

Ausgewähltes Brot, Brötchen, Hamburgerbrötchen und Kuchen

www.backcafe-ab.de

Kaffeerösterei Dinzler Rosenheim

Ausgewählte Kaffee- und Schokosorten in Spitzenqualität

www.dinzler.de

Eiscafé Piazza

Ausgewählte Eis- und Sorbetsorten

www.eiscafe-piazza.de

Alle Preise in dieser Speise- und Getränkekarte sind in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Wir weisen darauf hin, dass unser Betrieb nicht BIO – Zertifiziert ist und wir keine BIO – Gerichte anbieten. Wir kaufen ausgewählte Produkte in BIO – Qualität ein um Ihnen einen hohen Standard unserer Speisen und Getränke bieten zu können.

Allergene: Eine Karte mit Kennzeichnungen der Hauptallergene erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.

Sulfite: Alle unsere Weine und Schaumweine enthalten Sulfite

Zusatzstoffe:

- | | |
|------------------------|-----------------------|
| 1 FARBSTOFFE | 6 GESCHWÄRZT |
| 2 KONSERVIERUNGSSTOFFE | 7 GEWACHST |
| 3 ANTIOXIDATIONSMITTEL | 8 PHOSPHAT |
| 4 GESCHMACKSVERSTÄRKER | 9 SÜSSUNGSMITTEL |
| 5 GESCHWEFELT | 10 PHENYLALANINQUELLE |