

## APERITIF

---

<b>SPRIZZ<sup>s</sup></b> Prosecco Frizzante, Aperol, Orange und Eiswürfel	0,2 l	6,90
<b>HUGO<sup>k</sup></b> Prosecco Frizzante, Holunderblütensirup, frische Minze, Limette und Eiswürfel	0,2 l	6,90
<b>Lillet Wild Berry</b> Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Beeren und Eiswürfel	0,2 l	6,90
<b>Prickelnder Pfirsich</b> Prosecco Prestige DOC Treviso, aromatisiert mit Weinberg-Pfirsich-Likör von der Edelbrennerei Schlett aus Stockstadt a.M.	0,1 l	4,50

## SCHAUMWEINE

---

<b>Mionetto Prosecco Prestige DOC Treviso Piccolo</b>	0,2 l	7,50
<b>Mionetto Prosecco Prestige DOC Treviso</b>	0,1 l	4,00
	0,75 l	24,00

# FRÜHSTÜCK À LA CARTE

(bis 11:30)

Sonntags bieten wir nur das Frühstücksbuffet an

---

<b>Französisches Frühstück</b>	4,70
Hausgemachte Erdbeer-Konfitüre mit Butter und ein Croissant	
<b>Zwei „freilaufende“ Rühr- oder Spiegeleier*</b>	6,90
vom Bio-Bauernhof Frey mit gebratenem Speck, <sup>2,4</sup> Butter und Baguette	
<b>Frühstück „Alte Post“</b>	11,50
Hausgemachte Konfitüre, Schnitt-Käseauswahl, gekochter Schinken, Mailänder Salami <sup>1,4</sup> , gekochtes Ei*, Butter und frische Brötchen	
<b>Drei Pancakes</b>	7,80
Goldbraun gebacken, Obstsalat und Honig	
<b>Weißwurst-Frühstück</b>	8,60
Paar Weißwürste mit Laugenbrezel und süßem Senf <sup>10</sup>	
<b>Veganes Frühstück</b>	9,80
Vollkornbrötchen, veganer Käse und Aufstrich, Obstsalat	

## 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

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

## Frisches zum Frühstück

Frisch gepresster Orangensaft	0,2l	4,90
Frisch gepresster Grapefruitsaft	0,2l	4,90

# FEINE SALATE UND VORSPEISEN

## SALATE

---

<b>Bunter Marktsalat</b>	13,90
<b>Bunter Marktsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen</b> und Grana Padano D.O.P. <sup>1</sup>	17,90
<b>Bunter Marktsalat mit gebratenem Bärlauch- Ziegenkäse</b> von der Bio-Käse-Manufaktur „Berghof Schöllkrippen“ *	17,90
<b>Bunter Beilagensalat oder Portion Marktgemüse</b>	4,00

## VORSPEISEN

---

<b>Herzhafte Rinderkraftbrühe</b> mit Leberknödel und Wurzelgemüse, dazu Bauernbrot	6,80
<b>Gambas Pfännchen</b> in Knoblauch gebraten, garniert mit Schlotten	9,00
<b>Hausgemachter Kochkäse</b> an roten Zwiebeln, dazu Bauernbrot	7,50
<b>Bärlauch-Ziegenkäse-Feta</b> von der Bio-Berghof Käsemanufaktur in Schöllkrippen mit mediterranem Gemüse, Tomaten-Marmelade und Röstbrot	11,90

# HAUPTGERICHTE

ab 11:30

---

## FLEISCH

- Schweineschnitzel „Wiener Art“** 15,90  
Schwäbisch – Hällisches Bio-Landschwein vom Bio-Gutshof Marienborn,  
mit Zitrone und Pommes Frites
- Saftiges Paprikagulasch** 15,90  
vom Schwein aus Fleisch von unseren Bio-Bauernhöfen,  
dazu hausgemachte Spätzle
- Kochkäse- Schweineschnitzel „Wiener Art“** 16,90  
Schwäbisch – Hällisches Bio-Landschwein vom Bio-Gutshof Marienborn,  
mit hausgemachtem, heißem Kochkäse und Pommes Frites
- Irische Ochsenbacken** 19,90  
in eigener Sauce geschmort, mit Kartoffelstampf und Gemüsebouquet
- „Alte Post“ – Burger (medium)** 18,90  
180g saftiges Rindfleisch vom Bio-Berghof mit gebratenem Bacon,  
warmer Jalapeno-Cheddar Soße, Rotweinzwiebeln, kleiner Schale hausgemachtem  
Coleslaw, Dip und Pommes Frites
- 300g Rumpsteak Dry aged – Deutsche Färs** 29,90  
Unser Premium- Fleisch welches in unserem Reifeschrank  
abgehängt wird und dadurch einen unvergleichlichen Geschmack erhält.  
mit Pfefferrahmsoße und Pommes Frites

Alle Steaks werden, wenn nichts anderes gewünscht, **Medium** gebraten. Sie können zwischen **Rare / Blutig**,  
**Medium / Rosa** und **Well done / Durch** auswählen Für Zwischengarstufen und Well done geordnete Steaks  
übernehmen wir keine Verantwortung.

**Die Zubereitungszeit benötigt mindestens 20 min.**

# HAUPTGERICHTE

ab 11:30

---

## VEGETARISCH/VEGAN

**Hausgemachte Käsespätzle** 13,90  
mit würzigem Bergkäse vom Bio Bauern und Zwiebelschmelze,  
dazu kleine Schale Salat

**Red Girasoli (vegan)** 16,90  
orientalisch gefüllte Nudeltaschen  
mit Tomatenwürfeln und Babypinat, auf Wunsch reichen wir Grana Padano D.O.P<sup>1</sup>

**Vegan – Burger** 17,90  
100 % veganer Patty mit veganem Käse, Tomate, Gurke,  
kleiner Schale grünem Salat, Dip und Pommes Frites

## FISCH

**Filet vom Hafenlohrtal-Lachsforelle aus der Fischerei Grimm** 21,90  
auf der Haut gebraten, dazu mediterranes Gemüse,  
fruchtiger Tomatensauce und Kräuterreis

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE (bis 11 Jahre)

---

**Nudeln mit Tomatensauce** mit Grana Padano D.O.P.<sup>1</sup> 5,00

**Spätzle oder Kloß** mit Bratensauce 4,50

**Paniertes Hähnchenschnitzel** mit Gemüse und Kartoffeln 7,50

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

(Ausgenommen ist das Hähnchenschnitzel)

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

<b>Mineralwasser</b> von Sodenthaler	0,25 l	2,90
classic, naturell	0,5 l	3,90
	0,75 l	5,50
<b>Pepsi, Pepsi Light, Pepsi Max</b> <sup>3,5,12</sup>	0,4 l	4,00
<b>Mirinda</b> <sup>1,4,5</sup>	0,4 l	4,00
<b>SevenUp</b>	0,4 l	4,00
<b>SchwipSchwap</b> <sup>1,3,4,5,12</sup>	0,4 l	4,00



---

<b>Ginger Ale</b>	0,25 l	3,50
<b>Bitter Lemon</b>	0,25 l	3,50
<b>Tonic Water</b> <sup>7</sup>	0,25 l	3,50

## STENGER'S – SÄFTE

---

<b>Apfel Bio naturtrüb, Johannisbeere, Orange, Maracuja, Rhabarber</b>	0,2 l	3,00
<b>Alle Säfte auch als Saftschorle</b>	0,4 l	4,00

## HAUSGEMACHTE SCHORLEN & LIMONADEN & EISTEE

---

<b>Himbeer-Granatapfel-Limonade</b>	0,33 l	4,90
Himbeersaft, Granatapfelsaft, Wasser, Beeren, Minze und Eiswürfel		
<b>Holunderschorle</b>	0,33 l	4,50
mit Holundersirup, Zitrone, Minze und Eiswürfel		
<b>Pfirsich-Eistee</b>	0,33 l	4,50
Ronnefeldt English Breakfast Tee, Pfirsichsirup und Eiswürfel		

## **KAFFEESPEZIALITÄTEN** von der Kaffeerösterei Dinzler aus Rosenheim

---

<b>Kaffee Crema</b>	3,30
<b>Großer Kaffee Crema</b>	4,20
<b>Cappuccino</b>	3,60
<b>Großer Cappuccino</b>	4,90
<b>Espresso</b>	2,40
<b>Espresso Macchiato</b>	2,60
<b>Doppelter Espresso</b>	3,90
<b>Milchkaffee</b>	4,00
<b>Latte Macchiato</b>	3,90
mit Aroma: Vanille, Nuss <sup>5</sup> , Caramel	4,10
mit Baileys <sup>f,1,5</sup> oder Amaretto	5,30

**Auf Wunsch bieten wir auch Hafermilch an**

## **SCHOKOSPEZIALITÄTEN** von der Kaffeerösterei Dinzler aus Rosenheim

---

<b>Chococcino</b>	2,90
heiße Schokolade mit Espresso	
<b>Heiße Schokolade</b>	3,90
mit Milch	
<b>Heiße Schokolade</b>	4,50
mit Milch und Sahne	

## **TEE SPEZIALITÄTEN** von Ronnefeldt

wird in großen Tassen serviert Ronnefeldt LeafCup – lose Blattees fertig portioniert

---

<b>Darjeeling Classic<sup>3</sup></b>	3,50
<b>Refreshing Mint</b>	3,50
<b>Fruity Camomile</b>	3,50
<b>English Breakfast Classic<sup>3</sup></b>	3,50
<b>Green Tee Classic<sup>3</sup></b>	3,50
<b>Rooibos Orange</b>	3,50
<b>Sweet Berries</b>	3,50
<b>Ayurveda Energie</b>	3,50

## BIERE

---

<b>Radeberger Pilsener</b> vom Fass	0,4 l	3,90
<b>Allgäuer Büble Hell</b> vom Fass	0,3 l 0,5 l	3,20 4,20
<b>Allgäuer Büble Edelweißbier</b> vom Fass	0,5 l	4,20
<b>Radeberger Extra Herb</b> alkoholfrei	0,33 l	3,50
<b>Allgäuer Büble Hefe hell</b> alkoholfrei	0,5 l	4,20

## Apfelwein pur, süß oder sauer

---

<b>Frau Rauscher Possmann - Apfelwein</b>	0,25 l	3,00
	0,5 l	4,00
	1 l Bembel	7,00



## LONGDRINKS

---

<b>Whiskey Cola<sup>5</sup></b> Jack Daniels, Cola, Eiswürfel	0,3 l	7,50
<b>Cuba Libre<sup>3,5,12</sup></b> Limette, Rum, Cola, Eiswürfel	0,3 l	7,50

## GIN

---

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

## COCKTAILS

---

<b>Caipirinha</b> Limette, Rohrzucker, Rum, Crushed Ice	8,00
<b>Mojito</b> Limette, Rohrzucker, Rum, Minze, Soda, Crushed Ice	8,00
<b>Negroni</b> Gin, Wermut, Campari, Orangenzeste, Eiswürfel	8,00
<b>Ipanema<sup>5</sup></b> Limette, Rohrzucker, Ginger Ale, Crushed Ice (alkoholfrei)	6,00

## Digestif

---

### Schnäpse / Liköre

<b>Baileys</b> <sup>1,5</sup>	4cl	4,00
<b>Grappa</b>	2cl	3,50
<b>Calvados</b>	2cl	3,50
<b>Jägermeister</b>	2cl	3,00
<b>Ramazotti</b>	2cl	3,00
<b>Averna</b>	2cl	3,00
<b>Vodka Absolut</b>	2cl	3,00
<b>Tequila Silver oder Gold</b>	2cl	3,00

## COGNAC, BRANDY, WHISKEY

---

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

# OFFENE WEINE WEISS

---

## **WEISSWEIN**

<b>Hauswein Weiss, trocken</b>	0,2 l	4,50
<b>Hörsteiner Abtsberg, Riesling, feinherb</b> Staatlicher Hofkeller, Würzburg	0,2 l	6,50
<b>Bacchus Gutswein, feinherb</b> Weingut Höfler, Alzenau Michelbach	0,2 l	5,20
<b>Silvaner, trocken</b> Staatlicher Hofkeller, Würzburg	0,2 l	5,20
<b>Michelbach Riesling, Ortswein, trocken</b> Weingut Höfler, Alzenau Michelbach	0,2 l	6,90
<b>Michelbach Chardonnay, Ortswein</b> Weingut Höfler, Alzenau Michelbach (Holzfass gelagert)	0,2 l	8,50
<b>Zehntstück Hörsteiner Abtsberg, 1.Lage Weißburgunder</b> Weingut Nils Hohenheit, Alzenau Hörstein	0,2 l	6,90
<b>KAITUI, Sauvignon Blanc, trocken</b> Markus Schneider, Pfalz	0,2 l	8,50

# OFFENE WEINE ROT & ROSÉ

---

## **ROTWEINE**

<b>Hauswein Rot, trocken</b>	0,2 l	4,90
<b>Barbanera – Gigino G’Rossa Toscana, trocken</b> Weingut Barbanera, Italien	0,2 l	7,50
<b>Lacrimus 5 Roble, Tempranillo, trocken</b>	0,2 l	6,00

## **ROSÉWEIN**

<b>Rotling, Franken Qualitätswein, feinherb</b> Staatlicher Hofkeller, Würzburg	0,2 l	4,90
<b>Windrosé Rosécuvée, trocken</b> Ellermann & Spiegel, Pfalz	0,2 l	5,90
<b>Rosé Saigner, trocken</b> Markus Schneider, Pfalz	0,2 l	8,50

<b>WEINSCHORLEN, weiß, rot oder rosé</b>	0,2 l	4,50
--	-------	------

# WEINKARTE FLASCHENWEINE

---



## WEISSWEIN

2020er	<b>Hörsteiner Abtsberg, Silvaner, trocken, VDP. Erste Lage</b> 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	<b>Hörsteiner Abtsberg, Riesling, feinherb VDP. Erste Lage</b> Fruchtig, elegant mit dem Duft grüner Äpfel und einer pfiffigen 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	<b>Hörsteiner Abtsberg Spätburgunder trocken, VDP. Erste Lage</b> 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	<b>Sauvignon Blanc, trocken</b> 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
--------	--	--------	-------

# WEINKARTE FLASCHENWEINE

---

## SCHNEIDER

WEINGUT MARKUS SCHNEIDER  
PFALZ

### WEISSWEIN

2020er	<b>Markus Schneider, KAITUI Sauvignon Blanc trocken</b> Der Wein duftet anregend nach reifer Limette, Stachelbeere, Grapefruit, Zitronengras und frischen Kräutern. Am Gaumen dicht und mit betörender Aromafülle und anregender Säure.	0,75 l	26,50
--------	--	--------	-------

### ROSEWEIN

2020er	<b>Markus Schneider, Rosé Saigner trocken</b> Der Rosé Saignier überrascht mit überbordender Fruchtaromatik. Beerenfrüchte bestimmen den wunderbaren Duft. Brombeere, Himbeeren, aber auch dunkle Johannisbeeren.	0,75 l	26,50
--------	--	--------	-------

## HÖFLER

WEINGUT • FRANKEN

### WEISSWEIN

2020er	<b>Bacchus, feinherb</b> 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	<b>Michelbacher Steinberg, Riesling, trocken</b> Ein sehr mineralischer frischer Riesling mit viel Saft und Frucht, Aromen von Steinobst und Zitrone. Trocken mit pikanter Säure	0,75 l	28,50

# WEINKARTE FLASCHENWEINE

---



## WEISSWEIN

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

2018er

### Barbanera – Gigino G'Rosso Toscana, trocken

Barbanera – Toscana (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 verwehrt das Tier von Kopf bis Schwanz! Zum Beispiel werden aus den Knochen Suppen, Fonds und Saucen gekocht.

[www.derberghof.de](http://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](http://www.gut-marienborn.de)

## **BIO – Bauernhof der Familie Frey in Miltenberg**

### **Freilaufende Eier**

[www.bauernhof-frey.de](http://www.bauernhof-frey.de)

## **Forellenzucht Hochspessart Erlenfurt**

### **Forellen, Saiblinge & mehr**

[www.spessartforelle.de](http://www.spessartforelle.de)

## **Bäckerei Grossmann Kleinostheim**

### **Ausgewähltes Brot, Brötchen, Hamburgerbrötchen und Kuchen**

[www.backcafe-ab.de](http://www.backcafe-ab.de)

## **Kaffeerösterei Dinzler Rosenheim**

### **Ausgewählte Kaffee- und Schokosorten in Spitzenqualität**

[www.dinzler.de](http://www.dinzler.de)

## **Eiscafé Piazza**

### **Ausgewählte Eis- und Sorbetsorten**

[www.eiscafe-piazza.de](http://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 KONSERVIERUNGSMITTEL  
2 NITRIT PÖKELSALZ  
3 KOFFEINHALTIG  
4 ANTIOXIDATIONSMITTEL  
5 FARBSTOFF  
6 GESCHWÄRZT  
7 CHININHALTIG  
8 PHENYLALANINQUELLE ASPARTAM

9 SÜSSUNGSMITTEL CYCLAMAT  
10 SÜSSUNGSMITTEL SACCHARIN  
11 SÜSSUNGSMITTEL ACESULFAM  
12 PHOSPHAT  
13 GESCHMACKSVERSTÄRKER  
14 GEWACHST  
15 GESCHWEFELT  
16 GENTECHNISCH VERÄNDERT