

Heimatküche



Wir leben Regionalität

Unsere regionalen Partner:

- **Metzgerei Abt & Wirtz/ Oberursel**
(Schinkenspezialitäten/ Wurstwaren/ Bratwurstspezialitäten)
- **Metzgerei Bleher/ Usingen**
(Fleisch und Wurstwaren)
- **Familie Hildmann/ Oberhöchstadt**
(Ganze Limousin-Bullen/ ganze Strohschweine/
sehr köstlicher Eierlikör)
- **Jürgen Ax/ Bubenheimer Hof/ Hünfelden-Kirberg**
(Ganze deutsche Gänse, Enten und Hühner)
- **Schafhaltung Müller-Haug/ Königstein**
(Osterlamm)
- **Wild aus dem Taunus**
(Reh, Hirsch und Wildschwein)
- **Forellengut Herzberger/ Oberstedten**
(Forelle und geräucherte Lachsforelle)
- **Käserei Horst/ Groß-Gerau**
Deutschlands älteste Sauermilchkäserei seit 1862
(Handkäse)
- **Der Kartoffelmann Jochen/ Otzberg/ Odenwald**
(Sorten wie die schöne „Annabelle“)
- **Birkenhof/ Groß Zimmern**
(Bio-Eier)
- **Essigmanufaktur/ Zur Freiheit/ Odenwald**
(Hauseigener Apfelessig und Apfelbalsam-Essig)
- **Weingut Merl/ Rheinhessen**
(deutsche Qualitätsweine)
- **Bürgerspital Weingut/ Würzburg**
(deutsche Qualitätsweine)
- **Frankfurter Kaffeerösterei/ Frankfurt am Main**
(„Römer-Kaffee“)
- **Taunus Brennerei Burkard/ Oberursel**
(Obst-Edelbrände)
- **Brennerei Henrich/ Kriftel**
(Brände und Liköre)
- **Gasthaus Zum Schwanen/ Oberursel**
(selbst gesäte, selbst gepflanzte Kräuter aus
unserem Sommer-Kräuter-Hochbeet im Hof)

APPETIT-HAPPEN

Vorspeisen Variationen
zum kreativen Zusammenstellen
Bitte wählen Sie

- ✓• Jaipur-Hummus
mit eingelegten Tomaten, pikantem
Couscous und feinem Olivenöl
- ✓• Maronen-Apfel-Hummus
auf geröstetem, mariniertem Spitzkohl
- ✓• Ofengemüse mit heimischem Rapsöl
und hauseigenem Apfelbalsam-Essig
- ✓• Feldsalat-Kürbiscrêpe
mit Waldbeeren-Dressing,
gerösteten Kernen und Sprossen
- Taunus-Reh-Terrine
mit Gänseleber-Parfait-Kern
- Strohschweinebauch kross
von Familie Hildmann/ Oberhöchstadt
mit Apfel-Zwiebel-Speckkraut
- Wollschweinschinken
exklusiv v. d. Metzgerei Abt & Wirtz/Oberursel
auf Maronen-Karamellcreme
- Panierte gebackene Blutwurst
von der Metzgerei Bleher/ Usingen
mit Kartoffel-Gurkensalat
- Pikante Hackbällchen
mit scharfem Tomaten-Sugo
und luftgetrockneten Schinken chips

2 Vorspeisen €11,80

3 Vorspeisen €15,80

4 Vorspeisen €19,80

5 Vorspeisen €23,80

6 Vorspeisen €27,80



HERZLICH
WILLKOMMEN

SUPPE
WÄRMT DIE SEELE

- ✓• **Kürbis-Ingwersuppe**
mit Kürbiskernöl und
gerösteten Kürbiskernen € 7,90
- Kartoffelsuppe**
mit geschmolzener Blutwurst € 7,90

WEIN DES MONATS

2021 Negroamaro Appassimento

Conte di Campiano

Italien/ Apulien

Seidig mit ganz viel Frucht,

schwarzen Kirschen,

Zedernholz und Zimt

0,2l/ € 7,90

FIT DURCH DEN WINTER

BUNTE VITAMIN-WIESE

Knackig bunter Vital-Salat ✓

mit 7-Kräuter-Vinaigrette,
Früchten, Sprossen, gerösteten Kernen und Rustico-Baguette
klein/ € 6,60 groß/ €12,20

Salat Ziegenwiese ✓

Knackig bunter Vital-Salat mit 7-Kräuter-Vinaigrette,
gratiniertem Ziegenkäse, Kürbis-Chutney und Rustico-Baguette
€18,90

Salat Ochsenfetzen

Knackig bunter Vital-Salat mit 7-Kräuter-Vinaigrette,
pikant marinierten Ochsenfetzen und Rustico-Baguette
€18,90

Salat Rapunzel ✓

Feldsalat mit Waldbeeren-Dressing,
Croûtons, gerösteten Kernen
dazu Rustico-Baguette

wahlweise mit Speck und Zwiebeln

klein/ € 7,60 groß/ €13,60



VEGAN/VEGETARISCH

Vegan Trio ✓

Chinakohl-Hirseroulade
mit orientalischen Gewürzen auf Kürbis-Ingwercreme
Linsen-Kichererbsen-Curry mit Wasserkastanien,
Annato, Lotuswurzeln und frittierten Reismudeln
Quinoa-Rote Bete-Hibiskusküchlein
auf Steckrüben-Nudeln
dazu Herbst-Ofengemüse mit Apfelessig-Balsamcreme
€19,90

Dreierlei Serviettenknödel ✓

Bauernbrot-Serviettenknödel mit Paprika, Buchweizen
und Meerrettich dazu Apfel-Zwiebelmus
Spinat-Serviettenknödel
mit Bergkäse überbacken dazu orientalischer Joghurt
Steinpilz-Serviettenknödel
mit englischem Curry, gerösteten Kürbiskernen und Kürbis-Ingwer-Creme
dazu Herbst-Ofengemüse mit Apfelessig-Balsamcreme
€19,90

BURGER

Ochsenfetzen Burger pikant

im selbstgebackenen 7-Kräuter-Focaccia Brötchen
mit BBQ-Sauce, Salat, eingelegten Tomaten,
geschmorten Zwiebeln und Haus-Pommes €18,90

Pulled Pork Burger „scharf“

im selbstgebackenen 7-Kräuter-Focaccia Brötchen
mit mediterranem Gemüse, Haus-Pommes
und wahlweise mit Ziegenkäse €18,90

BBQ - KARTE

Dazu servieren wir

- aromatisierte Salzflakes
- Haus-Pommes
- kleinen, bunten Vital-Salat

Bitte wählen Sie 1x

- hausgemachte Kräuterbutter
- geschmorte Zwiebeln
- Knobli-Curry-Mayo
- Schwanen-Rote-Sauce „scharf“
- BBQ-Sauce

SCHWEIN

Spareribs

von der Metzgerei Bleher/Usingen

in eigener Marinade €20,90

Schweinebauch

von der Metzgerei Bleher/Usingen

12 Stunden im Ofen mild gegart ca. 300g/€21,90

RIND

Rinderhüftsteak aus Hessen

zart/ saftig/ aromatisch
ca. 200g/ €25,90
ca. 300g/ €28,90

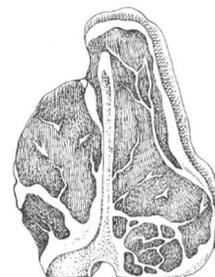
F flanksteak aus Hessen

Der kernige Cut aus dem Bauch,
fein marmoriert, intensiver Geschmack,
geringer Fettanteil, fester im Biss
ca. 300g/ €26,90

AUF VORBESTELLUNG

PORTERHOUSE STEAK

vom Usinger Weiderind



für 2 Personen

bestehend aus einem Roastbeef
und einem Filetteil, die mit dem
charakteristischen T-Knochen
voneinander „getrennt“ sind.

Das Porterhouse-Steak
haben wir 4 Wochen
in Rindertalg eingebettet
und reifen lassen.

Das Ergebnis:
ein unverwechselbarer
Geschmack
butterzart & vollaromatisch

dazu servieren wir
aromatisierte Salzflakes/
Dip nach Wahl/
Haus-Pommes/
kleinen, bunten Vital-Salat

Preis pro Person/ ca. € 45,90

SCHNITZEL

Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites oder Bratkartoffeln + €1,00

Wiener Art mit Zitrone	€18,90
Wiener Art mit Champignonrahmsauce, Bauchspeckwürfeln & Zwiebeln	€20,90
Hessen Cordon bleu mit Kochschinken & Handkäse gefüllt	€22,90

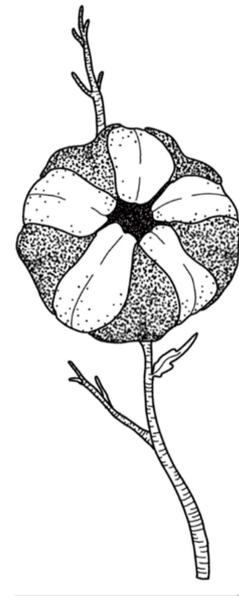
Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites oder Bratkartoffeln + €1,00

Original Wiener Schnitzel mit Zitrone	€24,90
Original Cordon bleu mit Kochschinken und Käse gefüllt	€26,90

KINDERKARTE

(für Kinder bis 14 Jahre)

Kleines Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites	€ 7,80
Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes frites	€10,80
Feine Spaghetti mit Tomatensauce oder Bolognesesauce	€ 6,80



SÜSSE SCHLECKEREI

Hell küsst Dunkel Zweierlei Mousse au Chocolat aus Callebaut Kuvertüre	€ 7,90
Crème brûlée mit Tonkabohne	€ 7,90

OH WIE KÖSTLICH

2018 Würzburger Stein

Rieslaner Auslese edelsüß

VDP. Erste Lage vom Bürgerspital Würzburg
Duff von kandierten Orangen, feine Honigsüße
„sehr lecker und süffig“

0,1l/ €7,90

Informationen über Allergene erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.
Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer



vegetarisch



vegan