

VORSPEISEN | STARTERS

FRÜHLINGSSALAT MIT KRÄUTERVINAIGRETTE € 12.00
SPRING SALAD WITH HERB VINAIGRETTE

wahlweise mit Rinderfiletstreifen | optionally with beef fillet strips € 17.00

mit 4 Riesengarnelen | with 4 king prawns € 17.00

mit weißem Spargel | with white asparagus € 15.00

OKTOPUS GEGRILLT | GRILLED OCTOPUS € 17.50

Bärlauch-Kartoffelpüree | Konfierte Tomate | Parmesanchip

Wild garlic mashed potatoes | Confit tomatoes | Parmesan chips

TATAR VOM WEIDERIND

TATAR FROM GRASS FED CATTLE € 17.00

Sauerampfercreme | Wachtelei | Marinierte Waldpilze

sorrel cream | quail egg | Marinated wild mushrooms

JAKOBSMUSCHEL | SCALLOPS € 17.00

Grüner Spargel | Safranrisotto | Krustentierschaum

Green asparagus | Saffron risotto | Crustacean foam

SALAT VOM WEIßEN UND GRÜNEM SPARGEL € 12.00

SALAD FROM WHITE AND GREEN ASPARAGUS

Erdbeervinaigrette | Gebackene Garnele

Strawberry vinaigrette | baked shrimp

BURRATA € 14.00

Rucola | Himbeerdressing | Rhabarberragout | Balsamico Kaviar

Arugula | raspberry dressing | rhubarb ragout | balsamic caviar

„GRAVED„ KAROTTI



Fenchel | Orange | Gartenkresse

Fennel | orange | garden cress

€ 14.00

SUPPEN | SOUPS

SPARGELCREMESÜPPCHEN | ASPARAGUS CREAM SOUP € 8.50

gebackener Spargel | Croutons / Baked asparagus | croutons

BÄRLAUCHSÜPPCHEN | WILD GARLIC SOUP € 8.50

geräucherter Lachs | Kresse / Smoked salmon | cress

RINDERCONSOMMÉ | BEEF CONSOMMÉ € 7.50

Flädle | Wurzelgemüse / Flädle | root vegetables

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

RINDERFILET UNTER DER TRÜFFELKRUSTE € 35.00

TRUFFLE CRUSTED BEEF FILET

Burgunderjus | Gemüsebouquet | Rösti

Burgundy jus | Vegetable bouquet | Rösti

REHRÜCKEN ROSA GEBRATEN € 39.00

PINK ROASTED SADDLE OF VENISON

Bärlauch-Kartoffelpüree | Kräutersaitling | Karottenstroh

Wild garlic mashed potatoes | Herbed oyster mushrooms | Carrot straws

HIRSCHSAUERBRATEN € 25.00

MARINATED POT ROAST FROM VENISON

Wirsing | Semmelknödel | Preiselbeeren

Savoy cabbage | bread dumplings | cranberries

SALTIMBOCCA VOM LENDCHEN € 28.00

SALTIMBOCCA OF LOIN

Spargelgemüse | Tagliatelle / Asparagus Vegetables | Tagliatelle

WIENER SCHNITZEL € 27.00

SCHNITZEL VIENNA STYLE

Bratkartoffeln | Salat / Fried potatoes | salad

RUMPSTEAK „FRÄNKISCH“ Rohgewicht ca.220 g € 30.00

FRANCONION RUMP STEAK Raw weight approx. 220 g

Schmorzwiebeln | Kräuterbutter | Pommes Frites | Salat

Braised onions | herb butter | french fries | salad

RUMPSTEAK „MEN'S CUT“ Rohgewicht 300g € 35.00

RUMPSTEAK „MEN'S CUT“ Raw weight approx. 300 g

Schmorzwiebeln | Kräuterbutter | Pommes Frites | Salat

Braised onions | herb butter | french fries | salad

RINDERRAGOUT VOM LEIDERSBACHER „ZEBU „RIND € 25.00

BEEF RAGOUG FROM LEIDERSAHER „ZEBU BEEF“

Waldpilze | Brokkoli | Bäckerinkartoffeln

Wild mushrooms | broccoli | bakers potatoes

AUS FLUSS & MEER | FROM RIVER & SEA

SEETEUFEL | MONK FISH

€ 30.00

Risotto | Safranvelouté | mediterranes Gemüse
Risotto | Saffron velouté | Mediterranean vegetables

FORELLE „MÜLLERIN ART“

€ 22.00

TROUT „MÜLLERIN STYLE“

Mandelbutter | Dampfkartoffeln | Salat
Almond butter | steamed potatoes | salad

Für jede Umbestellung berechnen wir € 2.00

For each change of order we charge € 2.00

SPEZIALITÄT | SPECIALITY

PORTION DEUTSCHER STANGENSPIEGEL

€ 22.00

PORTION OF GERMAN ASPARAGUS

Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln
Sauce Hollandaise and new potatoes

RINDERFILET | BEEF FILET

€ 18.00

WIENER SCHNITZEL | SCHNITZEL VIENNA STYLE

€ 13.00

GEGRILLTER LACHS | GRILLED SALMON

€ 12.00

ROHER UND GEKOCHTER LANDSCHINKEN

€ 8.00

RAW AND COOKED COUNTRY HAM

CHATEAUBRIAND VOM RINDERFILET Preis für 2 Personen

€ 84.00

CHATEAUBRIAND FROM BEEF FILET Price for 2 persons

Pfeffersauce | Grillgemüse | Rösti | Bratkartoffeln
Pepper sauce | grilled vegetables | Rösti | baked potatoes
(Zubereitung ca. 25-30 Min. / Preparation time approx. 25-30 min.)

VEGAN UND VEGETARISCH / VEGAN AND VEGETARIAN

BÄRLAUCH-RICOTTA RAVIOLI'S

€ 19.00

WILD GARLIC RICOTTA RAVIOLI

Sauce Hollandaise | Kräutersalat / Sauce Hollandaise | Herb salad

GEFÜLLTE AUBERGINE

€ 17.00

Cous Cous | Oliventapenade | veganer Feta

REGIONALE UND KLEINE GERICHTE

REGIONAL AND SMALL DISHES

LINSENEINTOPF (Vegetarisch) | LENTIL STEW (Vegetarian) € 12.00

Schmand | Bauernbrot / Sour Cream | Farmhouse bread

wahlweise mit Wiener Würstchen € 14.00

Optional with Vienna style sausages

HEIMBUCHENTHALER VESPER € 15.00

Hausmacher Wurst | Bauchspeck | Kalbsfleischpflanzerl | Obazda

Homemade sausage | bacon | veal patties | Obazda (traditional Bavarian cheese)

SCHWEIZER WURSTSALAT € 13.50

SWISS SAUSAGE SALAD

Reichlich garniert | Bauernbrot / Richly garnished | farmhouse bread

STRAMMER MAX € 13.50

Roher und gekochter Schinken | Bauernbrot | Spiegelei

Raw and cooked ham | farmhouse bread | fried egg

DESSERT

LIMONCELLO KÜCHLEIN | LIMONCELLO CAKE € 10.50

Rhabarberragout | Vanille-Minzeis | Minzkaviar

Rhubarb ragout | vanilla mint icecream | mint caviar

ETWAS SÜNDE | LITTLE SIN € 8.50

marinierte Beeren | Joghurteis | Espresso

Marinated berries | yoghurt icecream | Espresso

SCHOKOLADEN VARIATION | CHOCOLATE VARIATION € 9.50

Mousse | Kuchen | Eis | Süppchen / Mousse | cake | icecream | soup

HOLUNDER PANNA COTTA | ELDERBERRY PANNA COTTA € 9.50

Waldmeisterparfait | Erdbeeren / Woodruff parfait | strawberries

AFFOGATO AL CAFFEE € 6.50

Espresso | Toffee-Karamelleis | Amaretto / Espresso | Toffee Caramel icecream | Amaretto

KÄSETELLER VOM HOFLADEN BRUNNER ASCHAFFENBURG € 11.50

CHEESE PLATE FROM HOFLADEN BRUNNER ASCHAFFENBURG

Ausgesuchte Sorten | Weintrauben / Selected varieties | grapes

KINDERCLOWN | CHILDRENS CLOWN € 4,50

Lustig garniert / Funny garnishing