

Tagesmenü

Gruß aus der Küche

Rinderkraftbrühe

Spinatflädle | Fleischklößchen | Wurzelgemüse |

Kalbsbraten

Niedertemperatur gegart | Sherry-Rahm-Sauce | Gebratene Pilze |
Butterspätzle | Gewürzkarotten |

Weißes Schokoladeneis

Salzkaramell | Mandel-Crumble |

35,50 €

Tageskarte

Grünkohlsuppe

Geräucherte Entenbrust | Kartoffelwürfel

8,50€

Wildfrikadelle

Rahmwirsing | Bratkartoffeln | Senfkörner | Rosmarinsauce |

19,50€

Grünkohl

Schäuflihen | Geräucherte Bratwurst | Schweinebacken |
Bratkartoffeln | Senf |

22,50€

Wirsingroulade

Spätburgunder-Specksauce | Kartoffelpüree | Röstzwiebeln |

21,50€

Zanderfilet

Kross Gebraten | Sellerie | Dicke-Bohnen | Kartoffel | Rotweinbutter |

28,50€

Lachsmedallion

LOW
CARB

Senfgemüse | Curry | Sauerrahm | Frankfurter-Kräuter-Öl |

26,50€

Salate & Suppen

Feldsalat



Kürbis | geröstete Kerne | Preiselbeer-Dressing |

12,50€

6,50€ Beilagen Portion

Weingutssalat



Winterliche Blattsalate | Karotte | Gurke | Radieschen |
Kräuter | Kresse | Sprossen | geröstete Kerne |
Geröstetes Brot | Erbacher-Riesling-Vinaigrette |

11,50€

5,50€ Beilagen Portion

wahlweise mit:

- Zanderstreifen im Riesling Backteig | Frankfurter Grüne Soße |
18,50€
- Kürbis-Falafel | Kernöl | 
16,50€
- Gebratene Pilze | Frankfurter Grüne Soße | 
16,50€
- Kikok Hähnchenbruststreifen | Avocado |
18,50€

Kürbis-Kokos-Suppe



Kokosmilch | Apfel | Curry | Kernöl |

7,50€

mit zwei Garnelen im Kartoffelmantel |

12,50€

Rinderkraftbrühe

Spinatflädle | Fleischklößchen | Wurzelgemüse |

8,50€

Vorspeisen

Ziegenkäse



Gratiniert | Rote Bete | Grünkohl | Walnüsse |

13,50€

Rindertatar

Ochsenfilet Handgeschnitten | Pikant Angemacht |

Frankfurter Grüne Sauce | Wachtelspiegelei |

12,50€

Lachstatar

Pumpernickel | Frischkäse | Zitrone | Forellen-Kaviar | Erbsensproßen |

15,50€

Handkäs

Käseerei Herman Horst, Groß Gerau



“Frankfurter Art” Frankfurter Grüne Soße | Rote Zwiebel |

12,50€

“Musik” Apfelessig | Traubenkernöl | Zwiebelwürfel | Kümmel |

10,50€

“Mediterran” Oliven | Getrocknete Tomaten | Kapern | Zwiebeln |

12,50€

Rheingauer Spundekäs



Frischkäse | Quark | Paprika | Rote Zwiebeln |

Trauben | Laugenbrezel |

10,50€

Mini Vorspeisen

- Rheingauer Spundekäs
 - Rindertatar
 - Lachstatar
 - Handkäs “Frankfurter Art”
 - Handkäs “Musik”
 - Handkäs “Mediterran”
 - Ziegenkäse
 - Frankfurter Grüne Soße 2 halbe Wachteileier
- 4,50€** pro Schälchen

Hauptspeisen

Pilz-Ravioli



Gebratene Pilze | Sherryschaum | Petersilienöl | Trüffel |

24,50€

Spinatknödel



Salbeibutter | Geschmorte Kirschtomaten | Gehobelter Parmesan | Beilagen Salat |

19,50€

Fisch & Chips

Zanderstreifen | Riesling-Backteig | Pommes Frites | Frankfurter Grüne Soße |

21,50€

Bachforelle “ Müllerin Art”

Forelle im ganzen gebraten | Zitrone | Mandelbutter | Petersilienkartoffeln | Beilagensalat |

24,50€

“ Woihinkelche”

Kikok Hähnchenbrust & Keule | Champignons | Perlzwiebeln |

Geräucherter Bacon | Kartoffeln |

26,50€

Filetsteak



Rinderfilet | Confierte Tomaten | Rucola |

Rosmarin-Kartoffeln | Spätburgundersauce |

34,50€

Kotelette

Vom Schwäbisch Hällischem Schweinerücken | Rahm-Schwarzwurzeln |

Kartoffel-Kürbiskern-Rösti | Senfsauce |

25,50€

Unsere Schnitzel

Pfannenschnitzel

Schwäbisch Hällischer Schweinerücken | Frisch paniert | In Butterschmalz ausgebraten |
Pommes Frites **oder** Bratkartoffeln **oder** Kroketten

“ Wiener Art ”

Preiselbeeren | Zitrone |
19,50€ kleine Portion **16,50€**

“ Frankfurter ”

Frankfurter Grüne Soße | Spiegelei |
24,50€ kleine Portion **21,50€**

“ Jägerrahm ”

Braune Champignons | Zwiebeln | Bacon | Kräuterrahm |
24,50€ kleine Portion **21,50€**

“ Weinkäse ”

Weinkäse | Weintrauben | Sauce Hollandaise | Überbacken |
24,50€ kleine Portion **21,50€**

Cordon Bleu

Schwäbisch Hällischer Schweinerücken | Gefüllt | Weinkäse | Rotweinschinken |
Preiselbeeren | Zitrone | Pommes Frites |
26,50€

“ Himmel & Ääd ”

Schwäbisch Hällischer Schweinerücken | Blutwurst | Gefüllt |
Kartoffelpüree | Apfelkompott | Röstzwiebeln |
26,50€

Zünderkarte

Hähnchenbrust

Kartoffelpüree | Karottengemüse |

14,50€

Spinatknödel

Braune Butter | Geschmorte Kirschtomaten
Gehobelter Parmesan

6,50€

Schnipo

Paniertes Schweineschnitzel | Pommes Frites

12,50€

Fish & Chips

Zanderstreifen im Backteig | Frankfurter Grüne Soße | Pommes Frites

12,50€

Jägerrahmschnitzel

Paniertes Schweineschnitzel | Jägerrahmsauce | Butterspätzle |

14,50€

Dessert

Topfenknödel

Nougatfüllung | Vanillesauce |
10,50€

Weißes Schokoladeneis

Salzkaramell | Mandel-Crumble |
8,50€

Cremé Brûlée

frische Beeren |
10,50€

Panna Cotta

Rumfrüchte |
10,50€

Mini Dessert

- Mini Schokotörtchen (warm) mit Vanillesauce
- Creme Brûlée
- Panna Cotta
- Asbach Uralt Mousse
- Weißes Schokoladeneis

3,50€ pro Mini Dessert
5,50€ ein Mini Dessert plus Espresso
9,50€ drei Mini Desserts