



FRÜHLINGSMENÜ

Hausgemachte Schinkenpastete „Pâté de jambon“
mit Mixed Pickles und rotem Ziebelchutney

Feines Frühlingskräutersüppchen
mit hausgemachtem Frischkäsemaultäschle

Gebratener Rhön Saibling
mit Ricotta-Cappelletti, grünem Spargel,
jungen Erbsen und Bärlauchschaum

Warmes Rhabarber-Mandeltörtchen
mit Rhabarberkompott und cremigem Joghurteis

*3-Gang-Menü (ohne Pastete) à 41,00€
4-Gang-Menü à 52,00€*

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
sowie einen schönen Aufenthalt in unserem Hause.

Ihre Familien Grauel & Hilss



VORWEG ZUM APÉRITIF, ALLEIN ODER ZUM TEILEN

TO START – FOR YOUR APÉRITIF, ALONE OR TO SHARE

Feine Auswahl von hausgemachtem Schinken 14,50 €

dazu Kalamata Oliven, frisch gebackenes Focaccia und Sauce Rouille

Fine Selection of Air-Dried Ham

with Kalamata olives, freshly baked focaccia, and rouille sauce

Hessische Leckereien vom Holzbrett 17,50 €

Handkäs' mit Musik, Rohmilchkäse, Frankfurter Würstchen, Landjäger, Rhöner Blutwurst, Bierknacker, Frankfurter grüne Sauce und saure Gurken, dazu Sauerteigbrot und Senf

Hessian Delicacies on a Wooden Board

Hand cheese with music, raw milk cheese, Frankfurter sausages, Landjäger, Rhön blood sausage, beer snack sausage, Frankfurt green sauce, and pickled gherkins, served with sourdough bread and mustard

ALS VORSPEISE ODER ZWISCHENGANG

AS A STARTER OR INTERMEDIATE COURSE

Carpaccio vom Simmentaler Weiderind 15,50 €

asiatisch mariniert, mit Avocadocreme und gerösteten Cashewkernen

Carpaccio of Simmental Beef Asian-marinated, with avocado cream and roasted cashew nuts

Gebackene Pulled Pork Balls vom heimischem Wildschwein 14,50 €

mit knackigem Kohlrabi-Erdnusssalat und Miso-Mayonnaise

Baked pulled wild boar pork balls with crunchy kohlrabi-peanut salad and miso mayonnaise

Hausgemachte Schinkenpastete „Pâté de jambon“ 15,50 €

mit Mixed Pickles und rotem Ziebelchutney

Homemade ham pâté (“pâté de jambon”)

with mixed pickles and red onion chutney

Frühlingssalat mit Blauschimmelkäse, Aprikosen und Birne 12,50 €

Gezupfte Blattsalate mit Roquefortdressing, getrockneter

Aprikose, Birnenspalten und Brotchips

Spring salad with blue cheese, apricots, and pear

Mixed leaf salad with Roquefort dressing, dried apricots, pear slices, and bread chips

Französische Zwiebelsuppe 7,80 €
mit geröstetem Sauerteigbrot und geschmolzenem Comté
French onion soup
with toasted sourdough bread and melted Comté cheese

Cremige Kartoffelsuppe 7,20 €
mit Rhöner Blutwurst, Croûtons und Schnittlauchöl
Creamy Potato Soup
with Rhön blood sausage, croutons, and chive oil

Feines Frühlingskräutersüppchen 7,20 €
mit hausgemachtem Frischkäsemaultäschle
Delicate spring herb soup
with homemade cream cheese-filled mini Maultaschen (Swabian dumplings)

ZUM HAUPTGANG

Grünes Thai Curry 22,00 €
mit knackigem Marktgemüse, knuspriger Frühlingsrolle,
Jasmin Reis und gerösteten Cashewkernen
Auf Wunsch mit gebratener Perlhuhnbrust + 6,50 €
Green Thai curry
with market vegetables, a crispy spring roll, jasmine rice, and roasted cashew nuts
optional with pan-fried guinea fowl breast

Hausgemachte Spinatknödel 20,50 €
in Nussbutter geschwenkt, mit gebratenen Waldpilzen,
confierten Tomaten und gehobeltem Comté
Homemade spinach dumplings tossed in brown butter, with sautéed wild mushrooms,
confit tomatoes, and shaved Comté cheese

Knusprig gebratene Schollenfilets 29,50 €
auf feinem Kartoffelpüree mit glasiertem Frühlingsgemüse
und Kräuter Beurre Blanc
Crispy pan-fried plaice fillets
on a bed of smooth mashed potatoes with glazed spring vegetables
and herb beurre blanc

Gebratener Rhön Saibling 29,50 €
mit Ricotta-Cappelletti, grünem Spargel, jungen Erbsen
und Bärlauchschaum
Pan-fried Rhön char
with ricotta cappelletti, green asparagus, young peas and wild garlic foam

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 24,50 €
in Butterschmalz knusprig ausgebacken, mit hausgemachtem
Kartoffel-Radieschen-Salat und kaltgerührten Preiselbeeren
oder wahlweise Frankfurter grüner Sauce
Pork schnitzel "Viennese style"
crispy fried in clarified butter, served with homemade potato-radish salad
and cold-stirred cranberries or, alternatively, Frankfurt green sauce

Zart geschmortes Kalbsbäckchen 29,50 €
auf cremigem Bärlauchrisotto, mit glasiertem grünem Spargel
und Balsamikosauce

Tender braised veal cheek
on creamy wild garlic risotto, with glazed green asparagus
and balsamic sauce

Rosa gegarter Lammrücken 29,50 €
mit hausgemachten Parmesangnocchi, Bohnen-
Artischockengemüse, Tomatensugo und Bärlauchpesto

Pink-roasted rack of lamb
with homemade Parmesan gnocchi, green bean-artichoke vegetables,
tomato sauce, and wild garlic pesto

„Steak au Poivre“ 33,00 €
Medium gegartes Entrecôte mit knusprigen Pommes und
Pfefferrahmsauce

„Steak au poivre“
Entrecôte with crispy fries and peppercorn cream sauce

Rosa gebratene Rehkeule 32,50 €
mit handgerollten Schupfnudeln, Kohlrabi-Wirsinggemüse,
eingelegtem Rhabarber und Rehjus

Pink-roasted venison leg
with hand-rolled potato noodles (Schupfnudeln), kohlrabi-savoy cabbage vegetables,
pickled rhubarb, and venison jus

Knuspriges Cordon Bleu “deluxe” 30,50 €
Vom Kalb, gefüllt mit Rosmarinschinken und Comté,
dazu glasiertes Frühlingsgemüse, hausgemachte Pommes
dauphines und Cognacrahmsauce

Crispy Cordon Bleu “Deluxe”
Veal filled with rosemary ham and Comté cheese,
served with glazed spring vegetables, homemade Pommes Dauphines
and a cognac cream sauce

ALS SNACK

Caesar Salad
mit knusprigem Bacon, pochiertem Ei, Croûtons und
gehobelten Parmesan 15,00 €

...mit knusprig gebackener Hähnchenbrust +4,50 €

Caesar Salad
with crispy bacon, poached egg, croutons,
and shaved Parmesan
+ with crispy baked chicken breast

Club Sandwich mit Pommes frites 18,50 €
mit Hähnchenbrust, Speck, Ei, Tomate und Gurke

Club Sandwich with French Fries with chicken breast, bacon, egg, tomato, and cucumber

Croque Monsieur 2.0

geröstetes Sauerteigbrot belegt mit unserem hausgeräuchertem
Landschinken und Comté-Käse, dazu Mixed Pickles
...mit Parmesan-Trüffel-Pommes

12,00 €

+6,50 €

Croque Monsieur 2.0

toasted sourdough bread topped with our house-smoked country ham
and Comté cheese, served with mixed pickles
...optionally with Parmesan-truffle fries

Knusprig gebratene Kartoffelpuffer

14,50 €

mit geräuchertem Wildlachs und Honig-Senf-Sauce

Crispy Potato Pancakes with smoked wild salmon and honey-mustard sauce

Original Elsässer Flammkuchen aus dem Steinofen

13,50 €

klassisch mit Zwiebel und Speck

vegetarisch mit Gemüse und Fetakäse

Original Alsatian Flammkuchen from the Stone Oven

– Classic with onions and bacon

– Vegetarian with vegetables and feta cheese

ZUM DESSERT

Feines Rhabarber-Mandeltörtchen

10,50 €

mit Rhabarberkompott und cremigem Joghurteis

Delicate rhubarb-almond tartlet

with rhubarb compote and creamy yogurt ice cream

Hausgemachtes Buttermilch-Zitroneneis

7,50 €

mit warmem Beerenkompott, knusprigem Baiser
und Vanilleespuma

Homemade buttermilk-lemon ice cream

with warm berry compote, crispy meringue and vanilla espuma

Hausgemachtes Apfelbeignet in Zimt-Zucker

7,50 €

mit Vanillesauce, eingelegten Äpfeln und Vanilleeis

Homemade apple fritter in cinnamon sugar

with vanilla sauce, pickled apples and vanilla ice cream.

Espresso Affogato

6,80 €

mit Haselnusseis

Espresso Affogato with hazelnut ice cream

Schokoladenmousse aus 70% Zartbitterschokolade

8,50 €

mit Kaffee- und Bananeneis, Krokanthippe und einem Shot
hausgemachtem Eierlikör

Chocolate Mousse (70% Dark Chocolate)

with coffee and banana ice cream, brittle tuile,
and a shot of homemade egg liqueur

Feine Käseauswahl vom Tölzer Kasladen

14,50€

mit rotem Zwiebelchutney und hausgemachtem Früchtebrot

Fine cheese selection from the Tölzer Kasladen

with red onion chutney and homemade fruit bread