



APERITIFS & COCKTAILS

Quitten-Spritz Quittenlikör von eigenen Quitten, Prosecco, Orange Quince Spritz, with quince, prosecco, orange	8,50 €
Birkenhof Spritz <i>auch alkoholfrei</i> Granatapfel, Rosmarin, Prosecco, Tonic Water Birkenhof Spritz with pomegranate, Prosecco, Tonic water, rosemary	8,50 €
Lillet Rosé Grapefruit Spritz Lillet Rosé, Thomas Henry Pink Grapefruit, Limette Lillet Rosé, Thomas Henry Pink Grapefruit, Lime	8,50 €
Belsazar Tonic Belsazar (Wermut), Tonic Water, Zitrone Belsazar, Tonic Water, lemon	7,50 €
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda, Orange Aperol, Prosecco, Soda, Orange	7,50 €
Hugo <i>auch alkoholfrei</i> Hausgemachter Holunderblütensirup, Winzersekt, Soda, Minze Homemade elderflower syrup, sparkling water, soda, mint	7,50 €
Birkenhof Pink Gin <i>auch alkoholfrei</i> London Dry Gin, Thomas Henry Pink Grapefruit, Rosmarin London Dry Gin, Thomas Henry Pink Grapefruit, rosemary	10,80€
Moskow Mule Ginger Beer, Wodka, Limettensaft Ginger beer, vodka, lime juice	9,00 €
Espresso Martini Wodka, Kaffeelikör, Espresso Vodka, coffee liqueur, espresso	10,80 €
Hausgemachte Holunder-Zitronenlimonade Hausgemachter Holunderblütensirup, Zitronensaft, Soda, Minze Homemade elderflower syrup, lemon juice, soda, mint	3,80 €



HERBSTMENÜ AUTUMN MENU

Krabbenstulle

Nordseekrabben auf hausgebackenem Sauerteigbrot
mit Zitronen-Schnittlauch-Crème

* * *

Knusprig gebackene Keule vom Rhöner Freilandhähnchen

mit Miso und Honig, Süßkartoffel, hausgemachtem Kimchi,
Koriander und schwarzem Sesam

* * *

Sanft pochierter Kabeljau

mit Rote-Bete-Risotto, bunten Beeten vom Antonius-Hof in
Fulda, Meerrettich und Beurre Blanc

* * *

Warmes Apfel-Birnen-Streuselküchlein

mit Portweinbirnen und hausgemachtem Nussbuttereis

3-Gang-Menü (ohne Freilandhähnchen) à 48,00 €

4-Gang-Menü à 57,00 €



VORWEG ZUM APÉRITIF, ALLEIN ODER ZUM TEILEN

TO START – FOR YOUR APÉRITIF, ALONE OR TO SHARE

Feine Auswahl von hausgeräucherter Schinken und Wildsalami 16,50 €

dazu eingelegte Radieschen und Silberzwiebeln,
Waldpilztapenade und hausgebackenes Sauerteigbrot

Selection of House-Smoked Ham and Venison Salami

Served with pickled radishes and pearl onion, wild mushroom tapenade and house-baked sourdough bread

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

Knusprig gebackene Keule vom Rhöner Freilandhähnchen 14,50 €

mit Miso und Honig, Süßkartoffel, hausgemachtem Kimchi,
Koriander und schwarzem Sesam

Crispy-fried free-range Rhön chicken thigh

with miso and honey, sweet potato, homemade kimchi,
cilantro, and black sesame seeds

Krabbenstulle 17,50 €

Nordseekrabben auf hausgebackenem Sauerteigbrot
mit Zitronen-Schnittlauch-Crème

North Sea Shrimp on Sourdough

Marinated North Sea shrimp on house-baked sourdough bread
with lemon-chive cream

Burrata mit zweierlei Kürbis 12,50 €

Cremiger Burrata mit gegrillter Zucchini, gerösteten Kürbiskernen
und steirischem Kernöl

Burrata with Pumpkin Two Ways

Creamy burrata with grilled zucchini roasted pumpkin seeds and Styrian pumpkin seed oil

Geschäumte Maronencremesuppe 8,50 €
mit Wildbratwürstchen vom heimischen Wild, Schnittlauch
und Croûtons
Foamed Chestnut Cream Soup
with venison sausage, chives and croutons

Französische Zwiebelsuppe – „Soupe à l'oignon“ 8,50 €
mit geröstetem Sauerteigbrot und geschmolzenem Comté
French Onion Soup – Soupe à l'oignon
with toasted sourdough bread and melted Comté

ZUM HAUPTGANG

Hausgemachte Falafel 22,00 €
mit geröstetem Hokkaidokürbis, Süßkartoffel, Blumenkohl
und Tahini-Minzjoghurt
Homemade Falafel
with roasted Hokkaiko pumpkin, sweet potato, cauliflower and tahini-mint yoghurt

Handgerollte Semmelknödel 20,50 €
mit gebratenem Spitzkohl, sautierten Waldpilzen,
Zwiebelschaum und Bergkäse
Hand-rolled bread dumplings
with pan-fried pointed cabbage, sautéed forest mushrooms, onion foam,
and mountain cheese

Hausgemachte Kalbsmaultaschen 24,50 €
gebraten, mit Zwiebelschmelze, geschwenkten Austernpilzen,
glasiertem Kohlrabi, Kalbsjus und Belper Knolle
Handmade Veal Maultaschen
with caramelised onions, sautéed king oyster mushrooms, glazed kohlrabi,
veal jus and Belper Knolle cheese

Sanft pochierter Kabeljau 31,00 €
mit Rote-Bete-Risotto, bunten Beeten vom Antonius-Hof in
Fulda, Meerrettich und beurre blanc
Gently Poached Cod
With beetroot risotto, colourful beets from Antonius-Hof in Fulda, horseadish
and beurre blanc

Rosa gegarte Rehkeule aus dem Spessart 32,50 €
mit hausgemachten Kürbisgnocchi, Sellerie,
glasiertem Rosenkohl, eingelegten Zwetschgen und Wildjus
Pink-Roasted Venison from the Spessart
With homemade pumpkin gnocchi, celeriac purée, roasted Brussels sprouts,
pickled plums and venison jus

Wildgröstl von heimischem Wild 24,50 €
mit Wildbratwurst, knusprigen Kartoffeln, grünen Bohnen,
eingelegten Äpfeln von eigenen Streuobstwiesen und Spiegelei
Game Gröstl
With game sausage, crispy potatoes, green beans, pickled apples from our own
orchard meadows and a fried egg

Zart geschmortes Kalbsbäckchen 30,50 €
mit cremiger Parmesanpolenta, Vichykarotten und Thymianjus
Tender Braised Veal Cheek
with creamy Parmesan polenta, Vichy carrots and thyme jus

Entrecôte „Café de Paris“ 33,00 €
Rosa gegartes Entrecôte mit Café-de-Paris-Butter und knusprigen Pommes frites
Entrecôte „Café de Paris“
Pink roasted entrecôte with Café de Paris butter and crispy French fries

Knuspriges Cordon Bleu 30,50 €
vom Perlhuhn, gefüllt mit Rosmarinschinken und Comté, dazu glasiertes Gemüse, hausgemachte Pommes dauphines und Cognacrahmsauce
Crispy Guinea Fowl Cordon Bleu
filled with rosemary ham and Comté cheese, served with glazed vegetables, homemade pommes dauphine and cognac cream sauce

ALS SNACK

Caesar Salad
mit knusprigem Bacon, pochiertem Ei, Croûtons und gehobeltem Parmesan 15,00 €
...mit knusprig gebackener Hähnchenbrust +4,50 €
Caesar Salad
with crispy bacon, poached egg, croutons, and 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

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

Warmes Apfel-Birnen-Streuselkuchlein 10,50 €
mit Portweinbirnen und hausgemachtem Nussbuttereis
Warm Apple and Pear Crumble Cake
with port wine pears and homemade brown butter ice cream

Handgerollter Topfenknödel mit Nougatfüllung, Zwetschgenröster und cremigem Haselnusseis Hand-Rolled Quark Dumpling Filled with nougat, served with stewed plums and creamy hazelnut ice cream	10,00 €
Mousse von belgischer Zartbitterschokolade (70%) mit Kaffee- und Bananeneis, Mandelkrokant und einem Shot von Claris hausgemachtem Eierlikör Mousse of Belgian Dark Chocolate (70%) With coffee and banana ice cream, almond brittle and a shot of advocaat	10,50 €
Espresso Affogato mit Vanilleeis von der Tahiti-Vanille Espresso Affogato with homemade Tahitian vanilla ice cream	6,80 €
Feine Käseauswahl vom Tölzer Kasladen mit rotem Zwiebelchutney und hausgemachtem Früchtebrot Fine cheese selection from the Tölzer Kasladen with red onion chutney and homemade fruit bread	14,50 €



UNSERE PRODUKTE & IHRE HERKUNFT

AUS DER REGION

Wild aus dem Spessart

Unser Wild beziehen wir von einem befreundeten Jäger aus den Wäldern des Spessarts. Je nach Saison verarbeiten wir u.a. Reh, Hirsch und Wildschwein.

Geflügel Petersen - Hünfeld-Mackenzell

Geflügel und Eier kommen vom Geflügel Petersen am Fuße der Rhön – einem familiengeführten Betrieb, mit dem wir seit vielen Jahren zusammenarbeiten.

Hungener Käsescheune - Hungen

In der Käserei werden Käse aus Bio-Kuh-, Ziegen- und Schafmilch traditionell hergestellt. Die Milch stammt von landwirtschaftlichen Betrieben aus der Region.

Klosterhöfer Ziegenkäse - Schlüchtern-Gomfritz

Mitten im Hessischen Bergwinkel entsteht in der hofeigenen Bio-Käserei eine große Vielfalt an Ziegenkäse aus der Milch der eigenen Ziegen.

Bauer Würfl - Gründau

Zur Saison beziehen wir Spargel und Erdbeeren vom Familienbetrieb Bauer Würfl.

AUSGEWÄHLTE PARTNER

Tölzer Kasladen

Für unsere Käseauswahl ergänzen wir die Produkte aus der Region um ausgewählte Käse und besondere Reifungen aus dem Sortiment des Tölzer Kasladens.

Deutsche See

Fisch und Meeresfrüchte beziehen wir von der Deutschen See.

VON UNSEREN STREUOBSTWIESEN

Auf unseren eigenen Streuobstwiesen wachsen **Äpfel, Quitten, Pflaumen und Holunder**. Wir ernten und verarbeiten die Früchte selbst – zu Konfitüren, Sirupen, Chutneys, Eingelegtem, Kuchen und hausgemachten Likören.

BEI UNS HAUSGEMACHT

Vom **Sauerteigbrot über Pasta, Spätzle, Maultaschen und Gnocchi bis hin zu Fonds, Jus und Saucen** entsteht vieles direkt in unserer Küche. Wir räuchern unseren eigenen Schinken, verarbeiten ganze Tiere und stellen **Eis und Sorbets, Kuchen und Desserts, Konfitüren, Chutneys und Eingelegtes** selbst her.