



## SUPPEN | SOUPS

- Rinderkraftbrühe mit Markklößchen** 4,90 €  
**Prime boiled beef soup** with marrow dumplings
- Maronencremesuppe mit Rosmarin und Waldhonig** 4,90 €  
**Chestnuts soup** with rosemary and honey

## VORSPEISEN | STARTERS

- Geschichteter Tomaten-Mozzarella-Salat** 9,50 €  
mit Ruccolapesto und ofenfrischem Baguette  
**Tomato-mozzarella-salad** with pesto and baguette
- Lachscarpaccio** mit Forellenkaviar, Ei 13,50 €  
und ofenfrischem Baguette  
**Salmon carpaccio** with trout caviar and baguette

## VEGETARISCHE GERICHTE

- Pasta Tricolore** mit geschmorten Pilzen, 12,50 €  
Kirschtomaten und handgeriebenem Bergkäse  
**Pasta** with mushrooms, Italian cheese and tomatoes
- Veganes Thai Curry** mit Basmati Reis und Cashewkernen 12,50 €  
**Thai Curry, vegan,** with rice and cashews

## FISCHGERICHTE | FISH DISHES

- Gebratene Jakobsmuscheln mit Hummerbuttersauce** 17,50 €  
und Linguine  
**Roasted scallops** with Sauce Nantua and linguine
- Gebratenes Filet vom Saibling** 18,50 €  
auf Blattspinat mit fregola sarda (sardische Pasta)  
**Roasted char filet** with spinach and fregola sarda

## HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

- Brust von der Vogelsberger Bauernente** 23,50 €  
mit kanadischem Wildreis, Orangensauce und Preiselbeeren  
**Dug breast** with wild rice, orange sauce and cranberries
- Geschmorte Ochsenbäckchen** in Burgunderjus 22,50 €  
mit Perlgraupenrisotto und Saisongemüse  
**Stewed ox cheeks** with pearl barley risotto and vegetables
- Original Wagyu Beef Burger vom Grill** 18,50 €  
100% reines Rindfleisch mit Kartoffelwedges  
und Barbequesaucen  
**Original Wagyu Beef Burger, grilled** with potato wedges
- Rumpsteak vom Simmentaler Weiderind à la Esterhazy** 24,50 €  
mit glaciertem Wurzelgemüse, Trüffelbutter und Drillingen  
**Rump steak "Esterházy"** with vegetables, truffle butter and potatoes
- Hirschgoulasch** aus heimischem Revier 19,50 €  
mit Preiselbeeren und Pappardelle  
**Goulash of venison** with papardelle and cranberry sauce



## WILDE ZEITEN | WILD DISHES

<b>Winterlicher Blattsalat</b> mit Spessartwälder Rotwildschinken und gebratenen Pilzen <b>Mushroom salad</b> with venison ham and baguette	13,50 €
<b>Steinpilzconsommé</b> mit altem Madeira <b>Boletus soup</b>	4,90 €
<b>Rotwildbratwurst</b> mit schwäbischen Spätzle und Preiselbeersauce <b>Wild-pig sausage</b> with Swabian noodles and cranberry sauce	16,50 €
<b>Kotelett vom Rhöner Landschwein</b> mit Schupfnudeln und gebratenen Pilzen à la Crème <b>Pork cutlet</b> with mushrooms and potato noodles	24,50 €

## DESSERT

<b>Lauwarmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern</b> und einer Kugel Tonkabohneneis <b>Small hot chocolate cake</b> with ice-cream of tonka bean	6,50 €
<b>Apfel-Rosinen-Crumble</b> mit einer Kugel Haselnusseis <b>Apple-raisin-crumble</b> with ice-cream of hazelnuts	6,50 €
<b>Crème brûlée</b> mit hausgemachtem Waldbeersorbet <b>Crème brûlée</b> with wildberry-sorbet	5,50 €
<b>Espresso Affogato</b> Espresso mit einer Kugel Vanilleeis <b>Espresso</b> with vanilla ice-cream	4,50 €
<b>Käseauswahl</b> aus der Hungener Käsescheune mit Früchtesenf und Baguette <b>Choice of cheese</b> with fruit confit and baguette	9,50 €

Zudem bieten wir Ihnen unterschiedlichste **hausgemachte Eissorten** an.  
Gerne stellen wir Ihnen einen Eisbecher Ihrer Wahl zusammen.  
**Furthermore, you can choose between a selection of our home-made ice-creams.**

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

Enjoy your meal and have a nice stay in our hotel.

Ihre Familien Grauel & Hilss



## SNACKKARTE | SMALL DISHES

<b>Bunte Salatvariation</b> wahlweise mit Hähnchenbruststreifen, geräuchertem Lachs oder Mozzarella Sticks sowie ofenfrischem Baguette <b>Salad in season</b> ...you can choose between chicken breast, smoked salmon or fried cheese sticks, and baguette	12,50 €
<b>Original Elsässer Flammkuchen</b> (oder vegetarisch mit knackigem Marktgemüse) <b>Tarte à l'alsacienne</b> with ham and salad (or vegetarian style)	9,50 €
<b>Clubsandwich mit Pommes frites</b> Toastbrot, reichlich garniert mit gebratener Hähnchenbrust, Tomaten, Gurken, Ei und Speck <b>Clubsandwich with fried potatoes</b> Toast with chicken breast, tomatoes, cucumber, egg and bacon	14,50 €
<b>Knusprig gebratene Kartoffelpuffer</b> mit geräuchertem Wildlachs und Honig-Senf-Sauce <b>Potato pancakes</b> with smoked salmon and honey-moustard-sauce	12,50 €
<b>2 Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln</b> und hausgemachtem Curryketchup <b>2 pork escalopes</b> with fried potatoes and home-made ketchup	18,50 €