



SUPPEN | SOUPS

Tafelspitzconsommé mit altem Portwein Prime boiled beef soup	5,80 €
Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl Creamsoup of pumpkin	5,80 €
Maronensuppe mit Waldhonig und Rosmarin Chestnut soup with rosemary and honey	5,80 €

VORSPEISEN | STARTERS

Hausgeräucherte Rhönforelle mit Forellenkaviar, Merrettich und Beetengemüse Smoked trout filet with horseradish and red beet	12,50 €
Rote Beete Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse, Walnüssen und Ruccola Red beet carpaccio with goat's cheese, walnuts and rocket	12,00 €
Tranchen vom Kalbtafelspitz mit Meerrettichvinaigrette, eingelegtem Gemüse und Graubrotchips Slices of boiled beef with horseradish, vegetables and bread chips	14,50 €

VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES

Veganes Thai Curry mit Basmati Reis und Cashewkernen Thai Curry, vegan , with rice and cashews	18,50 €
Cremige Trüffelpasta mit Mascarpone, Schnittlauch und Grana Padano Pasta with truffles, mascarpone, chives and cheese	19,50 €



FISCHGERICHTE | FISH DISHES

- Gebratener Wolfsbarsch** 27,50 €
auf Fregola Sarda mit Tomatenschaum
Roasted sea bass filet with fregola sarda and tomato sauce
- Gebratene Rhönforelle „Müllerin Art“** 26,50 €
mit Kartoffeln und Mandelbutter
Roasted trout filet with potatoes and almond butter

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

- Kotelett vom Duroc Schwein** 27,50 €
mit Süßkartoffelpommes und Bohnengemüse
Cutlet of Duroc pig with sweet potato fries and beans
- Geschmortes Kalbsbäckchen** 28,00 €
mit cremiger Polenta und Vichykarotten
Veal cheek with polenta and carrots
- Entrecôte vom Simmentaler Weiderind** 28,50 €
auf Schmorgemüse mit hausgemachten Pommes dauphines
Entrecôte with vegetables and pommes dauphines
- Knusprige Barbarieentenbrust** 27,50 €
mit Apfel- Rotkohl und Serviettenknödeln
Dug breast with red cabbage and bread dumplings
- Wildgoulasch aus heimischem Revier** 23,50 €
mit Pappardelle und kaltgerührten Preiselbeeren
Game ragout with pappardelle and cranberry sauce



DESSERT

Hausgemachtes Schokoladeneis mit Eierlikör Home-made chocolate ice-cream with eggnog	6,50 €
Warmer Zwetschgenröster mit Zimteis und knuspriger Waffel Warm stewed plums with cinnamon ice cream and crispy waffels	7,50 €
Lauwarmer Apfelcrumble mit Haselnusseis Lukewarm apple crumble with hazelnut ice cream	9,00 €
Espresso Affogato Espresso mit einer Kugel Vanilleeis Espresso with vanilla ice-cream	5,50 €
Feine Käseauswahl von den Klosterhöfen und der Hungener Käsescheune mit Früchtesenf und Baguette Choice of cheese with fruit confit and baguette	12,50 €

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

Bunte Salatvariation wahlweise mit Hähnchenbruststreifen, geräuchertem Lachs oder Mozzarella Sticks sowie ofenfrischem Baguette Salad in season ...you can choose between chicken breast, smoked salmon or fried cheese sticks, and baguette	13,50 €
Original Elsässer Flammkuchen (oder vegetarisch mit knackigem Marktgemüse) Tarte à l'alsacienne with ham and salad (or vegetarian style)	11,50 €
Herbstlicher Flammkuchen mit Wildschinken, gebratenen Kräutersaitlingen und Kürbischutney Tarte à l'alsacienne with game ham, mushrooms and pumpkin chutney	15,50 €
Clubsandwich mit Pommes frites Toastbrot, reichlich garniert mit gebratener Hähnchenbrust, Tomaten, Gurken, Ei und Speck Clubsandwich with fried potatoes Toast with chicken breast, tomatoes, cucumber, egg and bacon	16,50 €
Knusprig gebratene Kartoffelpuffer mit geräuchertem Wildlachs und Honig-Senf-Sauce Potato pancakes with smoked salmon and honey-moustard-sauce	12,50 €