



SUPPEN | SOUPS

- Rinderkraftbrühe mit Markklößchen** 4,90 €
Prime boiled beef soup with marrow dumplings
- Kürbiscremesuppe „Hokkaido“** 4,90 €
mit Kernöl
Pumpkin soup with oil of pumpkin seeds

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

- Hausgemachte Serviettenknödel** 12,50 €
mit Herbstpilzen à la Crème, Ruccola, Kirschtomaten
und hangeriebenem Grana Padano
Homemade dumplings in a napkin with mushrooms, rocket salad and cheese
- Offene Lasagne** 12,50 €
mit Spinat, Ziegenkäse und Kirschtomaten
Lasagne with spinach, goat`s milk cheese and cherry tomatoes

FISCHGERICHTE | FISH DISHES

Gebratene Garnelen mit Hummerbuttersauce und Linguine Roasted shrimps with Sauce Nantua and linguine	16,50 €
Gegrillter Atlantiklachs mit Basmati Reis, Grillgemüse und Sauce Nantua Roasted salmon filet with rice, grilled vegetables and Sauce Nantua	18,50 €
Zanderfilet nach Straßburger Art mit Spitzkohl, gebratener Blutwurst und Drillingen Pike-perch filet Strasbourg style with white cabbage, potatoes and black pudding	19,50 €

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

Brust von der Vogelsberger Bauernente mit kanadischem Wildreis, Orangensauce und Preiselbeeren Dug breast with wild rice, orange sauce and cranberries	23,50 €
Original Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Preiselbeeren Breaded veal cutlet with Pommes frites and cranberry sauce	22,50 €
Original Wagyu Beef Burger vom Grill 100% reines Rindfleisch mit Kartoffelwedges und Barbequesaucen Original Wagyu Beef Burger, grilled with potato wedges	18,50 €
Rumpsteak vom Simmentaler Weiderind à la Esterhazy mit glaciertem Wurzelgemüse, Trüffelbutter und Drillingen Rump steak "Esterházy" with vegetables, truffle butter and potatoes	24,50 €
Hirschgoulasch aus heimischem Revier mit Preiselbeeren und Pappardelle Goulash of venison with papardelle and cranberry sauce	19,50 €



WILDE ZEITEN | WILD DISHES

Herbstlicher Blattsalat mit Spessartwälder Rotwildschinken und gebratenen Herbstpilzen Mushroom salad with venison ham and baguette	13,50 €
Steinpilzconsommé mit altem Madeira Boletus soup	4,90 €
Pasta Tricolore mit geschmorten Herbstpilzen, Kirschtomaten und handgeriebenem Bergkäse Pasta with mushrooms, Italian cheese and tomatoes	12,50 €
Rotwildbratwurst mit schwäbischen Spätzle und Preiselbeersauce Wild-pig sausage with Swabian noodles and cranberry sauce	16,50 €
Kotelett vom Rhöner Landschwein mit Schupfnudeln und gebratenen Herbstpilzen à la Crème Pork cutlet with mushrooms and potato noodles	24,50 €

DESSERT

Lauwarmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern und einer Kugel Tonkabohneneis Small hot chocolate cake with ice-cream of tonka bean	6,50 €
Birnen-Nuss-Crumble mit einer Kugel Haselnusseis Pear-nut-crumble with ice-cream of hazelnuts	6,50 €
Crème brûlée mit hausgemachtem Waldbeersorbet Crème brûlée with wildberry-sorbet	5,50 €
Espresso Affogato Espresso mit einer Kugel Vanilleeis Espresso with vanilla ice-cream	4,50 €
Käseauswahl aus der Hungener Käsescheune mit Früchtesenf und Baguette Choice of cheese 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

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	12,50 €
Original Elsässer Flammkuchen (oder vegetarisch mit knackigem Marktgemüse) Tarte à l'alsacienne with ham and salad (or vegetarian style)	9,50 €
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	14,50 €
Knusprig gebratene Kartoffelpuffer mit geräuchertem Wildlachs und Honig-Senf-Sauce Potato pancakes with smoked salmon and honey-moustard-sauce	12,50 €
Linseneintopf mit Würstchen und Bauernbrot Lentil soup with farmer`s bread and sausage	9,50 €