



SUPPEN | SOUPS

Tafelspitzconsommé mit Markklößchen Prime boiled beef soup with marrow dumplings	5,50 €
Karotten-Ingwer-Suppe Carrot-ginger-soup	5,50 €

VORSPEISEN | STARTERS

Geschichteter Tomaten-Mozzarella-Salat mit Ruccolapesto und ofenfrischem Baguette Tomato-mozzarella-salad with pesto and baguette	9,50 €
Weinbergschnecken auf Burgunder Art mit kleinem Salatbukett Snails Burgundy style with salad	13,50 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Veganes Thai Curry mit Basmati Reis und Cashewkernen Thai Curry, vegan, with rice and cashews	12,50 €
Pasta Tricolore mit Pfifferlingen, Kirschtomaten und handgeriebenem Bergkäse Pasta with chanterelles, Italian cheese and tomatoes	13,00 €

FISCHGERICHTE | FISH DISHES

Gebratenes Zanderfilet auf Strassburger Art mit Spitzkohl, Apfelspalten, Blutwurst und Kartoffeln Pike-perch filet with potatoes, white cabbage and black pudding	21,50 €
Würziges Thai Curry mit Tiefseegarnelen und Basmati Reis Thai Curry with shrimps and rice	15,50 €
Gebratenes Filet vom Saibling auf Blattspinat mit fregola sarda (sardische Pasta) Roasted char filet with spinach and fregola sarda	22,50 €

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

Original Wagyu Beef Burger vom Grill 100% reines Rindfleisch mit Kartoffelwedges und Barbequesaucen Original Wagyu Beef Burger, grilled with potato wedges	19,50 €
Wiener Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce und Kartoffeln Prime boiled beef with horseradish sauce and potatoes	21,50 €
Gebratene Lammkrone mit Ratatouille und Käsegnocchi Lamb crown with tomato sauce and cheese gnocchi	24,50 €
Rotwildgoulasch aus heimischem Revier mit Pappardelle und Preiselbeeren Game goulash with pappardelle und cranberry sauce	19,50 €
Rumpsteak vom Simmentaler Weiderind mit Schnippelbohnen, Pfefferrahmsauce und Drillingen Rump steak with beans, pepper-sauce and potatoes	24,50 €



PIFFERLINGE | CHANTERELLES

Pfifferlingrahmsuppe mit Rosmarin und Waldhonig 5,50 €
Chanterelle soup with rosemary and honey

Knackiger Sommersalat 14,50 €
Rotwildschinken, Pfifferlingen und Granatapfelkernen
Salad with chanterelles, venison ham, pomegranate and baguette

Rotwildburger aus dem Spessart 19,50 €
mit Preiselbeeren und Pfifferlingen
Venison burger with cranberries and chanterelles

Schweineschnitzel nach Wiener Art 24,50 €
mit Pfifferlingrahmsauce und Pommes frites
Pork escalope with chanterelles and French fries

DESSERT

Lauwarmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern und einer Kugel Himbeereis Small hot chocolate cake with raspberry ice-cream	7,00 €
Himbeer-Rhabarber-Crumble mit einer Kugel Pistazieneis Raspberry-Rhubarb-crumble with pistachio ice-cream	7,00 €
Espresso Affogato Espresso mit einer Kugel Vanilleeis Espresso with vanilla ice-cream	4,50 €
Feine Käseauswahl von den Klosterhöfen 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 €
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 €
Vitello tonnato mit Thunfisch-Kapern-Sauce und Baguette Roast veal with tuna-caper-sauce and baguette	13,50 €