



SUPPEN | SOUPS

Tafelspitzconsommé mit feinen Markklößchen Prime boiled beef soup with marrow dumplings	7,50 €
Tessiner Maronensuppe mit Waldhonig und Rosmarin Creamsoup of chestnuts with rosemary and honey	6,80 €
Getrüffelte Petersilienwurzelsuppe mit Schnittlauchöl und Croûtons Creamsoup of parsley root with chives oil and croutons	7,50 €

VORSPEISEN | STARTERS

Winterlicher Feldsalat mit Kartoffeldressing, krossem Speck und Croûtons Corn salad with potato dressing, bacon and croutons	10,50 €
Feldsalat mit gebackenem Ziegenkäse im Brickteig dazu eingelegte Feigen und Thymian-Honig Corn salad with goat cheese baked in brik-dough, with figs and thyme honey	14,50 €
Pulled Pork Balls vom Wildschwein mit Rotkraut-Erdnuss-Salat und Miso-Mayonnaise Wild boar pulled pork balls with cabbage-peanut-salad and spicy mayonnaise	13,50 €
Geräucherte Spessartforelle mit Crème fraîche, Sauerteigbrotchips, Apfel-Gurken-Relish und Forellenkaviar Smoked trout fillet with crème fraîche, bread chips, apple-cucumber-relish and trout caviar	14,50 €

VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES

- Cremiges Massaman Curry** 20,50 €
mit Süßkartoffeln, buntem Gemüse, Jasmin Reis
und gerösteten Erdnüssen
Auf Wunsch mit gebratenem Saiblingsfilet + 6,50 €
Massaman Curry with sweet potatoes, vegetables, rice and peanuts
Optional: with roasted char fillet
- Hausgemachte Ziegenkäsegnocchi** 20,50 €
mit gebratenem Rosenkohl, Austernpilzen
und glasierten Zwetschgen
Homemade goat cheese-gnocchi with Brussels sprouts,
oyster mushrooms and port wine plums
- Handgerollte Spinatknödel** 19,50 €
mit gebratenen Kräutersaitlingen,
Kirschtomaten, Rucola und Parmesanschaum
Homemade spinach dumplings with herb mushrooms,
tomatoes, rocket salad and parmesan sauce

FISCHGERICHTE | FISH DISHES

- Knusprig gebratenes Zanderfilet** 29,50 €
auf Spitzkraut mit gebratener Rhöner Blutwurst
und feinem Kartoffelpüree
Filet of pike-perch with laceweed, roasted blood sausage
and mashed potatoes
- Gebratenes Saiblingsfilet** 28,50 €
auf cremigem Risotto mit buntem Beetengemüse
und beurre blanc
Filet of char with risotto, beetroot and beurre blanc

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

- Rehschnitzel in feiner Haselnusskruste** 28,00 €
mit hausgemachten Spätzle, Vichy-Karotten, Pfeffersauce
und kaltgerührten Preiselbeeren
Escalope of venison with hazelnut crust, Swabian noodles,
carrots, peper sauce and cranberries
- Geschmorter Sauerbraten** in Rosinensauce 27,50 €
mit Semmelknödeln und geschwenktem Rosenkohl
Braised beef in raisins sauce, dumplings in a napkin and Brussels sprouts

Steak au Poivre Entrecôte mit Pfefferrahmsauce und Pommes frites Entrecôte with pepper cream sauce and French fries	33,00 €
Wildgröstl' von heimischer Wildbratwurst mit Bratkartoffeln, Speckbohnen, Waldpilzen und Spiegelei Fried venison sausage with fried potatoes, beans, mushrooms and a fried egg	19,50 €
Wiener Tafelspitz mit Bouillonkartoffeln und Meerrettichsauce Boiled beef with potatoes and horseradish sauce	23,50 €
Sûpreme von der Maishähnchenbrust auf cremigem Graupenrisotto und Kürbisgemüse Breast of corn chicken with pear barley risotto and pumpkin	24,50 €

DESSERT

Hausgemachtes Schokoladeneis mit eigenem Eierlikör und knuspriger Waffel Home-made chocolate ice cream with eggnog and cornet	6,50 €
Hausgemachtes Birnentörtchen aus bretonischem Mürbeteig mit Nougateis, Salzkaramell und Portweinbirnen Pear cake with nougat ice cream, salted caramel and port wine pear	9,50 €
Warme Topfenknödel mit Nougatfüllung, Zwetschgenröster und hausgemachtem Haselnusseis Curd dumplings with nougat filling, plum roaster and hazelnut ice cream	10,20 €
Eingelegte Rumtopfrüchte mit frisch gebackener Schmandwaffel und Vanilleeis Vanilla ice-cream with rum pot fruits	8,80 €
Espresso Affogato Espresso mit einer Kugel Pistazieneis Espresso with Pistachio ice cream	6,80 €
Feine Käseauswahl von den Klosterhöfen und der Hungener Käsescheune mit rotem Zwiebelchutney und hausgemachtem Früchtebrot Choice of cheese with onion confit and fruit bread	14,50 €



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	15,00 €
Original Elsässer Flammkuchen (oder vegetarisch mit knackigem Marktgemüse) Tarte à l'alsacienne with ham and salad (or vegetarian style)	13,50 €
Club Sandwich mit Pommes frites (belegt mit Hähnchenbrust, Speck, Ei, Tomate und Gurke) Sandwich with chicken breast and French fries	18,50 €
Knusprig gebratene Kartoffelpuffer mit geräuchertem Wildlachs und Honig-Senf-Sauce Potato pancakes with smoked salmon and honey-moustard-sauce	14,50 €

**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