

APERITIF

Gin Quitt

Stachelberg Gin mit Quittensaft, Eiswürfel und Zitrone
9 €

Unser Aquirosa

Apfel-Secco mit Himbeere verpert
5,5 €

Vivace

Alkoholfreier Trauben-Secco
Weingut Schwane Volkach
5,5 €

TRINKEMPFEHLUNG der Saison

Alkoholfreie Erfrischung

Frühsommer Limonade

-hausgemacht und alkoholfrei-
mit Minze, Limette und Eiswürfel
6 €

Bier

Das „Helle“ von Störs BierArt

-gerne vor dem Essen-
0,5 l 4,4 €

Wein

2020 Blanc de Blanc

Vielschichtiges Aroma mit kräftigem und frischem Geschmack
Weingut Hans Wirsching Iphofen
0,1 l 7 € - 0,25 l 10 €

Digestif

Gutshof Mirabelle Brand

2 cl 4 €

TAGES MENÜ „LANDAUSFLUG“

Unser Küchenteam
kreiert täglich ein einzigartiges Tagesmenü,
das frische und saisonale Zutaten verwendet.

Beachten Sie den Aufsteller mit den heutigen Spezialitäten!

MENÜ „GUTSHOF“

I.

Seidmannsdorfer Lachsforelle

- Filet gebeizt -
Mai Rübchen | grüner Apfel | Gin
19,9 €

2021 Riesling trocken
Weingut Schwane - Volkach

II.

Spargel Cremesuppe

weißer Stangenspargel | Vanille Öl | Butterbrösel
9,9 €
- vegetarisch -

III.

Fasanen Brust

Hohenloher Kichererbse | Rhabarber | Walnuss Granola
17,9 €

2022 Scheurebe trocken
Weingut Hans Wirsching - Iphofen

IV.

Lammrücken

geschmorte Frühlingszwiebel | Wilder Brokkoli
Süßkartoffelkissen
39,9 €

2016 Terres de Truffes
Vallée du Rhône - Ventoux - Frankreich

V.

Ananas Carpaccio

Sauerklee Eiscreme | Dunkle Schokolade
15,9 €

2015 Silvaner Auslese
Weingut Krück - Pfalz

5 Gänge 95 €

4 Gänge (ohne Suppe) 88 €

Weinbegleitung für 4 Gänge 35 €

Genießen Sie unsere Menüauswahl auch à la carte!
Alle Gerichte sind einzeln erhältlich.

VORSPEISE | ZWISCHENGERICHT

Wiesen Salate

Kräuter-Joghurtvinaigrette | Rohkost | Kresse | Brotwürfel
12,9 €

„Gutshof Ei Benedict“

Pochiertes Ei | Rinds Tatar
Blattspinat | Sauce Hollandaise
19,9 €
- ohne Tatar vegetarisch 14,9 € -

SUPPE

Tafelspitz Kraftbrühe

Gartenkräuterklößchen | Suppengemüse
8,9 €

HAUPTGERICHT

Schweineschäufelr in Rauchbiersoße

Kartoffelkloß
Salatteller oder Sauerkraut
19,9 €

Cordon-Bleu vom Schwein

Bratkartoffeln *oder* Pommes frites | Salate
21,9 €

Böfflamott

- fränkischer Bulle in Rotwein geschmort -
Schupfnudeln | Spargelsalat
28,9 €

Maishähnchenbrust

Kräuter Pesto | feine Bandnudel | Zitronenrahm
26,9 €

Rinderrücken

Café de Paris-Soße | Kartoffelrösti Sticks | wilder Brokkoli
35,9 €

Portion Spargel

Schnittlauchkartoffeln | Sauce Hollandaise
Wahlweise dazu
Schweineschnitzel „Wiener Art“ oder ein Paar Gutshof-Bratwürste
29,9 €

FISCH

Saibling

-im Ganzen aus der Bratpfanne-
Estragon Butter | Salzkartoffeln
25,9 €

Zanderfilet

Kerbel Risotto | gebratener Spargel
36,9 €

VEGETARISCH | VEGAN

Spinat Frischkäse Ravioli

Pfannenfenchel | Nussbutter | Rauke
19,9 €
-vegetarisch-

Gegrillter Spargel

Kräuter Pesto | Pfannkuchen | Vegandaise
22,9 €
-vegan-

DESSERT

Gebackenes Vanilleeis

Rhabarberragout | Minzsud
14,9 €

Eiskaffee oder Eisschokolade

Kaffee/Trinkschokolade | Vanilleeiscreme | Schlagsahne
7,9 €

Gutshof Sorbets / Eiscreme

Sauerklee | Joghurt-Sanddorn | Belgische Schokolade | Erdbeere | Tonka Bohne | Limette-Basilikum
Kugel 3,5 €

KÄSE | SCHINKEN | BRATWURST

Käseauswahl

Groß 13,5 € | Klein 11 €

Ein Paar Bratwürste

vom Rost mit Sauerkraut oder als Blaue Zipfel
10,5 €

Roher Schinken

hausgeräuchert
9,5 €