

## Vorspeisen

Kleiner bunter Salat der Saison  
mit Joghurt-Kräuter-Dressing  
oder  
Balsamico-Olivenöl-Dressing <sup>a,g,h,i,k,n,6</sup>  
EUR 5,50

Gebackener Ziegenkäse  
mit Honig und Walnüssen  
an saisonalen Salaten und Balsamicodressing  
<sup>2,a,c,g,n</sup>  
EUR 11,90

Carpaccio vom Rinderrücken  
mit Rucola, Parmesan, Holunderdressing,  
Weißbrot und Butter <sup>a,g,h,i,k,6</sup>  
EUR 13,90

## Suppe

Rinderkraftbrühe  
mit Streifen von hausgemachten Pfannkuchen <sup>4,a,c,g</sup>  
EUR 5,90

Cremige Kartoffel-Lauchsuppe  
mit Croutons und frischen Kräutern <sup>4,a,c,g</sup>  
EUR 6,50

## Vegetarisch

Frische Tagliatelle  
in Soße von gebackener Roter Bete  
mit Ziegenkäse, Knoblauch und Chiliflocken <sup>2,a,c,g</sup>  
EUR 12,90

Serviettenknödel auf Pilzrahmsoße  
mit gebratenen Egerlingen und Austernpilzen,  
an frischen Kräutern <sup>2,a,c,g</sup>  
EUR 15,50

## Hauptgerichte aus dem Wasser

Kross gebratenes Seehechtfilet  
mit Tagliatelle in Roter Bete Soße  
und gebackenen Zucchini aus dem Ofen <sup>2,a,c,g</sup>  
EUR 21,90

## Hauptgerichte aus Stall und Flur

Medaillons vom Schweinefilet  
mit einer Pfefferrahmsoße, Speckbohnen und Rösti <sup>2,4,a,c,g</sup>  
EUR 20,90

## Hirsch aus dem Steinwald

Hirschragout in Rotweinsauce  
mit Apfelrotkohl und gebratenen Serviettenknödel <sup>2,4,6,a,c,g,h,i</sup>  
EUR 18,90

Dazu empfehlen wir Ihnen

Juliuspital Domina  
Q.b.A., trocken  
Gutswein, Weingut Juliuspital, Würzburg, Franken <sup>k</sup>  
kräftige Farbe, facettenreich, würzig  
0,2l EUR 6,30

Zwiebelrostbraten vom Rind  
mit Bratensoße, Kräuterbutter und Bratkartoffeln <sup>4,g</sup>  
EUR 27,50

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken  
mit Pommes Frites und Preiselbeeren <sup>a,c,g,h,j</sup>  
EUR 18,50

ALEX-Burger  
aus 100% Angus-Rind mit Bacon  
roten Zwiebeln, Cheddar Käse, Rucola und hausgemachter Räucher-BBQ Sauce  
eingepackt im Brioche Burger Bun, dazu Potato Dippers und Remoulade <sup>a,c,g,h,l,j,k</sup>  
EUR 18,50

## Hauptgerichte aus Stall und Flur

Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust  
in Rahmchampignons mit Cognac und Rösti <sup>2,4,a,c,g</sup>  
EUR 17,90

### Meer trifft Stall

Gebratenes Seehechtfilet & Medaillons vom Schweinefilet auf Pfefferrahmsoße  
mit Zucchini aus dem Ofen und Tagliatelle in Roter Bete Soße <sup>2,4,a,c,g</sup>  
EUR 23,90

Großer bunter Salat der Saison  
mit Joghurt-Kräuter-Dressing oder Balsamico-Olivenöl-Dressing <sup>a,g,h,i,k,n,6</sup>  
EUR 9,90

+ Würfel von Ziegenkäse	EUR 4,90	<sup>2,4,a,g</sup>
+ Streifen vom Wiener Schnitzel	EUR 4,90	<sup>2,4,a,c,g</sup>
+ Streifen von der Hähnchenbrust	EUR 4,90	
+ Streifen vom Schweinefilet	EUR 5,50	
+ Streifen vom Roastbeef	EUR 6,50	

## Dessert

Dunkles Mousse au Chocolate  
mit Eierlikör, Minze und Sahne <sup>2,g</sup>  
EUR 6,50

Warme Waffel  
mit Waldfrüchteragout,  
Vanilleeis und Sahne <sup>2,4,a,c,g</sup>  
EUR 6,90

3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne <sup>a,c,g,n</sup>  
EUR 4,50

Unsere Eissorten <sup>2,n</sup>:

Schokolade, Vanille, Erdbeere, Walnuss, Pistazie, Joghurt,  
Zitronensorbet, Coconut Crisp, Stracciatella

Alle Preise inklusive der gültigen Mehrwertsteuer