

Suppen, Vorspeisen & Salate

Fruchtige Tomatensuppe⁹ ☞	4,80
Currysuppe aus Kokosmilch und Kurkuma ☞	4,80
Marinierter Fetakäse von Schaf- und Ziegenmilch⁷ mit Oliven	7,50
Hauchdünnes Carpaccio vom Weiderind mit gemahlenem Pfeffer & Salz, apulischem Olivenöl & Parmesanhobeln ⁷	9,70
Kleiner knackiger Sommersalat in Essig-Öldressing	4,50
„Gutshofsalat“ Knackige Sommersalate in Essig- Öldressing, ⁹ mit Fetakäse von Schaf- und Ziegenmilch⁷	9,90
„Fließbach-Salat“ Knackige Sommersalate in Dressing von Gutshofkräutern mit an der Haut gebratenem Filet von der Rienecker Regenbogenforelle	10,90
„Hornochs-Salat“ Knackige Sommersalate in Dressing von Olivenöl und Balsamico mit gebratenen Streifen aus dem Rinderrücken des Weideochsen	12,70
„Göikel-Salat“ Knackige Sommersalate in Sesamdressing mit gebratenen Streifen vom Hühnerbrüstchen	11,90

***Alle Dressings und Suppen sind hausgemacht.
 Zu den Vorspeisen, Salaten und Suppen servieren wir ofenfrisches Baguette.⁷***

Rosa gebratenes Rumpsteak (250g)

auf feiner Pfeffersoße⁹ und Kräuterbutter⁷, mit gegrilltem Paprikagemüse und Ofenkartoffel mit Sauerrahm⁷

23,50

Gegrilltes Schweinerückensteak Winzer Art

mit Weinsauerkraut und Kartoffelgratin⁷

16,90

Zartes Hühnerbrüstchen an pikanter Tomatensoße

auf sommerlichen Gemüsenudeln

16,90

Filets von der Rienecker Regenbogenforelle an der Haut gebraten

in Mandelbutter⁷ serviert mit Kartoffelplätzchen

17,90

Rinderbraten an heißer Domina-Soße⁹

serviert mit Blaukraut und Kartoffelgratin⁷

14,80

Fränkische Bratwürste

mit Sauerkraut, Spessarträuberbrot¹ & Kräuterjus⁹

9,40


Gebratene fränkische Leberwürste

mit Sauerkraut, Spessarträuberbrot¹ & scharfem Meerrettich

9,80

Vegetarische Gerichte

Kräuternudeln „Querbeet“

Bandnudeln^{1,3} in hausgemachtem Pesto aus unseren Gutshofkräutern 
 gehobelter Parmesan⁷

9,80

„Scharfe Nudeln“^{1,3}

mit in Chilliöl geschwenkten Strauchtomaten und Oliven 
 gehobelter Parmesan⁷

9,80

Ofenkartoffel mit feinem Sauerrahmdip⁷ und Grillgemüse

8,90

Gössenheimer Kochkääs⁷ - hausgemacht von unserem Partnerbetrieb „Schoppen Franz“
 dazu reichen wir Spessartträuberbrot¹

7,50

Die Nudelgerichte sind auch mit veganen Nudeln und ohne Parmesan erhältlich.

Dessertempfehlung

Creme Brulée^{3,7} mit eigenem Lavendelzucker gratiniert

5,80

Ofenwarmer Apple Crumble^{1,7} (Apfelwürfel mit Kuchenstreuseln)
 mit Ananas-Thai-Basilikum-Eis⁷

6,80

Vegane Gerichte

Glutenfreie Brot- und Sättigungs-Beilagen können wir Ihnen gerne auf Wunsch servieren.
 Unsere Servicemitarbeiter beraten Sie über unser Angebot.

1 Gluten	5 Erdnüsse	9 Sellerie	13 Lupinen
2 Krebstiere	6 Soja	10 Senf	14 Weichtiere
3 Eier	7 Milch	11 Sesam	
4 Fisch	8 Schalenfrüchte	12 Schwefeldioxid	