

## Speisekarte

Warme Küche von 11.30 bis 14.00 Uhr und von 17.30 bis 21.30 Uhr

---



### Abendmenü zur Wildwoche

#### **Gebratene Gänseleber**

auf Feldsalat



#### **Maronisuppe**



#### **Rosa gebratener Rehrücken**

vom Reh aus den heimischen Wäldern  
mit Brokkli & Sesambällchen



#### **Scheiterhaufen mit Äpfeln & Mandeln**

mit Haselnuß-Parfait

---

|                            |            |
|----------------------------|------------|
| 3-Gang-Menü ohne Vorspeise | Euro 36,00 |
| 3-Gang-Menü ohne Suppe     | Euro 38,50 |
| 4-Gang-Menü                | Euro 41,00 |

#### Dazu empfehlen wir

vom Weingut Johann Ruck, Iphofen in Franken  
**2015er Silvaner Iphöfer Kronsberg „alte Rebe“** 0,75 l € 29,80

## Wildwoche im Haflhof

Euro

**Terrine vom Frischling** mit Cumberlandsoße & Feldsalatgarnitur  
als Vorspeis 10,90

**Feldsalat mit Hirschschinken,** Himbeerdressing  
als Vorspeis 10,50

**Hausg`machts Gänseschmalz** mit Bio-Bauernbrot 4,50

\* \* \* \* \*

**Wildrahmsuppe** 5,20

**Kürbissuppe** 4,50

### Unsere Weinempfehlung

vom Weingut Johann Ruck, Iphofen in Franken

**2016er Bacchus** VDP Ortswein

0,1 l € 4,00

0,25 l € 6,90

**Steinpilzravioli,** in brauner Butter geschwenkt, 12,40  
mit Gemüsestreifen, rotem Pfeffer & Parmesan (vegetarisch)

**Perlhuhnbrüstchen im Speckmantel** gebraten 19,50  
auf Steinpilzsoße, Rosenkohl und Fingernudeln

**Rehbraten - vom Reh aus den heimischen Wäldern** 17,90  
mit Preiselbeeren, Blaukraut und Spätzle

**Bratwurst vom Wildschwein vom Konradhof** 13,90  
mit Preiselbeer-Senf, Wirsinggemüse & Kartoffelschnee

**Wild-Gulasch** 17,50  
mit Preiselbeeren, Pfifferling-Knödel und Blaukraut

### Für Zucker-Goscherl

**Auslese vom Silvaner** 0,1 l / € 6,50

**Trauben-Krem** - im Glas serviert 5,90

**Eis von gebrannten Mandeln** - 3 Kugeln mit Schlagrahm 5,60