

Als Aperitif empfehlen wir:

Unser Hausaperitif:

NICO 8,80 €
(trockener Vermuth, Granatapfelsirup, Prosecco, Soda, Glühweinschaum)

Rieslingssekt / Weingut Löwenstein 8,00 €

Mainbullau Mule (Münkel's Blue Berry Hill Gin mit Ginger Beer) 9,50 €

Alkoholfrei von der Manufaktur Jörg Geiger

Prisecco Weiss: WiesenObst / Holunderblüte/ Kräuter 7,80 €

Prisecco Rot: WiesenObst / Johannisbeere/ Sauerkirsche 7,80 €

Alkoholfrei von der Privatkellerei van Nahmen:

Sparkling Juicy Tea: Verbene-Jasim-Riesling 7,80 €

die Modernen:

Aperol Spritz * (Aperol, Prosecco, Soda, Eis) 8,50 €

Veneto Spritz* (Aperol, Weißwein, Soda, Eis) 8,50 €

die Classiker:

Sherry Medium dry 4,80 €

Sherry Extra dry 4,80 €

Graham's Vintage Port 2000 15,00 €

Graham's Vintage Port 1994 17,00 €

Gin Tonic 9,80 €

Campari Soda / Orange / Lemon * 8,50 €

Martini Bianco/Rosso/Extra Dry 4,80 €

Glas Prosecco / Cuvée di Boj / Valdo 7,80 €

Glas Riesling Sekt Brut/Weingut Fürst Löwenstein 8,00 €

Kir Royal (Sekt mit Creme de Cassis) 8,00 €

Pecher Mignon (mit Sekt aufgefüllt) 8,00 €

*cheninhaltig

Offene Weine 0,2 l

(die offenen Weine sind auch als 0,1 l erhältlich)

WEISS

2023	Großheubacher Bischofsberg Müller-Thurgau - trocken Weingut Kremer	8,20 €
2024	Großheubacher Bischofsberg Weissburgunder Weinbau Dassing / Bürgstadt	8,50 €
2023	Sauvignon Blanc trocken Weingut Fürst Löwenstein	8,50 €
2024	Homburger Kallmuth Silvaner Weingut Fürst Löwenstein	8,50 €
2023	Riesling SF trocken Weingut Fürst Löwenstein	8,50 €
2024	Großheubacher Bischofsberg Bachus - halbtrocken Weingut Kremer	8,20 €
2022	Großheubacher Bischofsberg Chardonnay Barriqueausbau Weingut Kremer	9,50 €

ROSÉ

2023	Großheubacher Bischofsberg Rosé – halbtrocken Lorenz Kellerei	8,20 €
2023	CF Rosé Weingut Fürst Löwenstein	8,50 €

ROT

2023	Großheubacher Bischofsberg Churfranken Spätburgunder - trocken Weingut Kremer	9,00 €
2021	Red Rotweincuvée – halbtrocken Weingut Kremer	8,50 €
2022	Toscana Rosso Casa Charlize Italien	8,80 €
2022	Fabulas Rioja Tempranillo Bodegas Larchago	8,80 €

Softdrinks

Mineralwasser:

Selters Classic / Naturell	0,5 l	4,80 €
Selters Classic / Medium	0,75 l	7,50 €
St. Leonhard Quelle (still)	1,0 l	8,00 €

Alkoholfreie Getränke:

Coca Cola / Bluna / Spezi***	0,2 l	3,00 €
Coca Cola / Bluna / Spezi***	0,4 l	4,60 €
Schweppes (Bitter Lemon*, Tonic Water*)	0,2 l	4,00 €
Orangensaft	0,2 l	3,80 €
Apfelsaftschorle	0,2 l	3,00 €
Apfelsaftschorle	0,4 l	4,60 €
Johannisbeer-Nektar	0,2 l	3,80 €
Johannisbeerschorle	0,4 l	4,60 €
Traubensaft	0,2 l	3,80 €
Traubensaftschorle	0,4 l	4,60 €

Unsere gepflegten Biere

Brauhaus Faust

Pils vom Faß	0,3 l	4,00 €
Pils vom Faß	0,4 l	4,60 €
Radler vom Faß	0,4 l	4,60 €
Kleines Hefeweizen vom Faß	0,3 l	3,90 €
Helles Hefeweizen vom Faß	0,5 l	4,80 €
Alkoholfreies Hefe	0,5 l	4,80 €
Alkoholfreies Helles	0,5 l	4,80 €

Sonstige Biere:

Augustiner Hell (Helles vom Faß)	0,5 l	4,80 €
Kleines Augustiner Hell	0,3 l	3,90 €
SchlappenSeppel dunkel	0,5 l	4,80 €

Degustations-Menü

*Terrine von der Ente mit Gänseleber
an Preiselbeer Sherrysoße und kleinem Salatbouquet*

2022 Chardonnay vom Kalkstein / Weingut in den Zehn Morgen / Nahe

Hokkaido Kürbis Creme Brûlée mit Sate Spieß und Garnele

2023 Haus Klosterberg Riesling feinherb / Weingut Markus Molitor / Mosel

*Streifen vom Rinderrücken
auf Tagliatelle mit Steinpilzen*

2021 Kirchenhügel Cabernet riserva / Kellerei Kurtatsch / Südtirol

Warme Mandeltarte mit Bratapfeleiscreme

2022 Eschendorfer Lump Silvaner Auslese / Weingut Horst Sauer / Franken

4 - Gang Menü 68,00 Euro

3 - Gang Menü 58,00 Euro

(wahlweise mit 1. oder 2. Gang)

Weinbegleitung je 0,1 l

3-Gang 22 €

4-Gang 29 €

Späteste Bestellung 13.30 h bzw. 20.30 h, sonntags bis 19.30 h

Suppen

Kokos Currysuppe gebackener Garnele	10,80
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Einlage	9,80
Suppe vom Hokkaidokürbis mit Öl und Kernen	9,80

Vorspeisen und kleine Gerichte

Ziegenfrischkäse Rote Beete und Blattsalate	14,80
Feldsalat mit Apfelschaum und geräucherter Entenbrust	14,80
Zwei hausgemachte Maultaschen mit Blutwurst gefüllt geschmolzenen Zwiebeln auf Rahmsauerkraut	14,80
Vitello Tonnato (Rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischsoße)	17,00
Riesengarnele und Jakobsmuschel gebraten	
Weißwein Risotto mit Safran und Gemüse garnitur	18,80
Carpaccio vom Rinderfilet Limonenvinaigrette Parmesan	18,80

Salate

Blattsalate kleinen Zanderfilets in Bierteig gebacken leichter Curry Dip	18,80
Die "klassische" Salatplatte Lendenspitzen frische Champignons in Rahm	18,80

Hauptgerichte

Medaillons vom Schweinelendchen in Meauxsenfsoße
Gemüsegarnitur, Spätzle und Salat 25,80

Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren und buntem Gemüse
dazu Kartoffel 25,80

Rehkeule geschmort in Wacholderrahmsauce mit Waldpilzen
Preiselbeeren, Spätzle und Rotkohl 27,80

Streifen vom Rinderfilet in Rahmsauce mit Steinpilzen
dazu Kartoffelkroquetten und Salat 37,00

Rumpsteak mit Fettrand gebraten (250 g) | Pfefferrahmsauce
mit Kartoffelkroquetten und Salat 30,50

Ochsenbacke geschmort in Rotweinsauce
auf buntem Gemüse und Nudeln 27,80

Rinderfilet mit Portweinsauce und Garnele
auf Nudeln und buntem Gemüse 38,00

½ Bayrische Ente mit Apfel und Maronen
dazu Rotkohl und Kartoffelknödel 30,50

¼ Gans mit Füllung, Bratapfel und Maronen
dazu Rotkohl und Kartoffelknödel 38,50

Kotelette vom Schwäbisch Hällischen Landschwein paniert
dazu Wirsinggemüse und Kartoffel 26,50

Cordon-bleu vom Schweinerücken mit original Emmentaler Käse gefüllt
dazu Pommes Frites und Salat 26,50

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken dazu Pommes frites und Salat 27,00

Fischgerichte

Seeteufel Medaillons auf Risotto mit kleinem Gemüse,
frittiertem Rucola, Parmesan und Basilikumöl 36,00

Kabeljaufilet und Garnele auf Tagliatelle und kleinem Gemüse
in Hummersoße 32,00

Vegetarische/vegane Gerichte

Green Curry mit Gemüse, gebackenem Broccoli
und Basmatireis - vegan 18,80

Spaghettini grüner Spargel, Blattspinat, Tomate
Rucola und Parmesan (ohne Parmesan Vegan) 20,50

Dessert:

Affogato al caffè (Vanilleeis Espresso)	Euro 5,80
"Xund und Süß" Vanilleeiscreme mit Munkel's Aronjasaft	5,80
"Ludwig" (Nougateiscreme mit Baileys und Espresso)	7,50
Crème Brûlée mit Cassisorbet	8,80
Lauwarmer Pflaumengrütze mit Zimteiscreme und Sahne	9,80
Zweierlei Mousse von der Valrhona Schokolade	10,80
Hausgemachtes Tiramisu mit Espresso	10,80

Für Umbestellungen erlauben wir uns 1,00 Euro zu berechnen

Gerne können Sie auch Gerichte als reduzierte Portionen bestellen
Preisnachlass jeweils 2,00 Euro

Liebe Gäste,

Wir sind immer bemüht unsere Produkte von regionalen Händlern zu beziehen wie unserem
Gemüselieferanten - Melzig aus Aschaffenburg und Gärtnerei Kling aus Bürgstadt.

Fleischwaren beziehen wir von der Metzgerei Druckmiller aus Miltenberg
und Metzgerei Heigel & Eck aus Großheubach.

Die Weinkarte ist vorwiegend fränkisch bestückt.

Die Kaffee- und die Espressobohnen beziehen wir von Miltenberg's Kaffeerösterei Mika.

Bierspezialitäten von der "Brauhaus Faust Zu Miltenberg"

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, teilen Sie dies dem Servicepersonal mit.

Einen angenehmen Aufenthalt wünscht Ihnen

Ralf & Niki Restel mit Crew