

## Aperitif

Gin Fizz  
6,5

## Weinschmecker Menü

Tatar vom Rinderfilet  
Sauce tataré | gebackenes Eigelb | Dijonsenf  
Mayonnaise | Parmesan | Shizokresse  
2015 | Weißer Löwe | Graf Adelman | Württemberg  
14,-

\*\*\*

Trüffelgnocchi  
weißer Tomatenschaum | Tomaten | Selleriepüree  
2016 | Hölder | Rebhut | Tauber Franken  
8,-

\*\*\*

Rosa Kalbsrücken unter der Kräuterkruste  
Portweinreduktion | gebratener Frühlingslauch  
Ofengemüse | cremige Rosmarinpolenta  
2015 | Dehesa | Gago | Spanien  
26,-

\*\*\*

Zitrone & Blaubeere  
Zitronentarte | Blaubeersorbet | Kuchen  
Blaubeerkaviar | Fruchtgel

8,5

3 Gang (ohne Zwischengang)	46,-
4 Gang	54,-
3 Gang (ohne Zwischengang) inklusive Weinbegleitung	64,-
4 Gang inklusive Weinbegleitung	72,-

*Zu Informationen über allergene Stoffe sprechen  
Sie uns bitte an.*

*Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer*

## Vorspeisen

Kleiner Salat Kresse   Brotchips   geröstete Kerne	5,5
Suppentriologie Kürbiscrème   Tomatenessenz   Silvanerschaum Die Suppen dürfen auch gerne einzeln bestellt werden	7,-
Gebackene Avocado Ziegenkäse   Maracujamarinade   Frühlingslauch	8,-
Tatar vom Rinderfilet Sauce tataré   paniertes Eigelb   Dijonsenf   Mayonnaise Parmesan   Shizokresse	14,-

## Hauptgerichte

Bunter Rebgutsalat gefüllte Maispouardenbrust   Honiglack geröstete Kerne   Kresse   Brotchips	16,-
Trüffelgnocchi weißer Tomatenschaum   weiße Trüffelbutter Tomaten   Selleriepüree	17,-
Gefüllte Maispouardenbrust Leinöljus   gebratene Kräutersaitlinge   Süßkartoffelpüree	18,-
Kotelett vom Iberischen Eichelschwein Portweinreduktion   Grünkohlpüree Grilltomaten mit Kräuterkruste   marinierte Buchenpilze	20,-
Gebratenes Zanderfilet Krustentierschaum   Belugalinsen   winterliches Gemüse	22,-
Rosa Kalbsrücken unter der Kräuterkruste Portweinreduktion   gebratener Frühlingslauch Ofengemüse   cremige Rosmarinpolenta	26,-

*Zu Informationen über allergene Stoffe sprechen  
Sie uns bitte an.*

*Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer*

## Rebgut Desserts

Riesling-Granité   Minze	3,5
Weißweingefrorenes   das wunderbar leichte Dessert	
Zitrone & Blaubeere	8,5
Zitronentarte   Blaubeersorbet   Kuchen Blaubeerkaviar   Fruchtgel	
Käseauswahl vom Tölzer Kasladen	8,-
Feigensenf	
Eis je Kugel	2,5

Sauerrahmeis  
Rucolarahmeis  
Bananen-Schokoladeneis  
Bratapfeleis  
Vanilleeis  
Erdbeersorbet

### Verehrte Gäste

bei Fragen zu Allergenen, die in unseren Gerichten enthalten sein können, gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation liegt vor und kann jederzeit eingesehen werden. Sollten Sie an einer Unverträglichkeit oder Allergie leiden, lassen sie uns dies bitte wissen. Wir werden Ihnen gerne ein, speziell auf Ihre Bedürfnisse abgestimmtes, Gericht anbieten.

Ihr Christian Hedderich  
Küchenchef

*Zu Informationen über allergene Stoffe sprechen  
Sie uns bitte an.*

*Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer*

## **Kaffee | Tee**

Tasse Kaffee   Hagenkaffee*	2,9
Espresso*	2,8
Doppelter Espresso*	4,4
Latte Macchiato*	3,8
Cappuccino*	3,5
Glas Tee   Ronnefeldt	2,8

*Zu Informationen über allergene Stoffe sprechen  
Sie uns bitte an.*

*Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer*

## Offene Weißweine

0,25 L

2016   Sauvignon Blanc   Tarique frisch   animierend	6,2
2016   „Leidenschaft“ Cuvée   Winzerhof Strebel frisch   leicht   fruchtig	6,2
2015   Riesling   Winzerkeller Reicholzheim dicht   rund	6,5
2016   Silvaner   Juliusspital geradlinig   erdig	6,5
2016   Hölder   Rebgut Lauda animierend   leicht   fruchtig	7,9
2016   Grauer Burgunder „Kilian“ Becksteiner Winzer   kräftig   voll	6,9

## Offene Rotweine

0,25 L

2013   Cabernet Cuvée Winzerkeller Reicholzheim   kräftig   dunkel	9,2
2015   „Herzblut“ Regent   Winzerhof Strebel fleischig   beerig   dunkel	6,5
2015   Schwarzriesling „Kilian“ Becksteiner Winzer   duftend   tiefbeerig	7,2
2016   Bastide Coupe Roses Minevoise schmelzig   komplex	6,5

\*Alle hier aufgeführten Weine enthalten Sulfite.

*Zu Informationen über allergene Stoffe sprechen  
Sie uns bitte an.*

*Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer*

## Digestifs

0,02 L

Apfelbrand   Braun Beckstein	3,5
Zigarrenbrand   Braun Beckstein	4,5
Mirabellenwasser   Strebel Beckstein	3,5
Schlehe   Braun Beckstein	3,5
Williams Birne   Strebel Beckstein	3,5
Zwetschgenwasser   Braun Beckstein	3,5
Himbeergeist   Braun Beckstein	3,5
Nussler   Braun Beckstein	3,5
Walnussgeist   Braun Beckstein	4,5
Kirschspirituose   Braun Beckstein	3,5
Nonino Chardonnay Grappa	4,-
Nonino Vusinar Grappa	3,5
Nonino UE Grappa	4,-
Fernet Branca	3,-
Ramazotti	3,-
Averna	3,-
Aberlour 10 J	4cl8,5
Jameson 10 J	4cl8,5
Calvados Chateau du Breuil 15 J	8,5
Cardinal Mendoza Brandy de Jerez	7,5
Monkey 47 Gin & Tonic	12,5
Hendrick's Gin & Tonic	9,5

*Gin jeweils serviert mit Thomas Henry Tonic*

*Zu Informationen über allergene Stoffe sprechen  
Sie uns bitte an.*

*Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer*

## Alkoholfrei

Selters   Still   Medium 0,5 L	3,9
Selters   Still   Medium 0,25 L	2,2
Saft   Apfel   Orange 0,25 L	2,9
Johannisbeernektar 0,25 L	2,9
Taubertaler Apfelsaftschorle 0,33 L	3,1
Coca Cola 0,25 L*   Coca Cola light 0,2 L***	2,9
Fanta   Mezzo* 0,25 L	2,9
Thomas Henry Limonaden 0,2 L Grapefruit   Ginger Ale   Mango Tonic	2,9
Bionade   Ingwer   Holunder 0,33 L	3,3
Red Bull 0,25 L ***	4,5

## Distelhäuser Bierspezialitäten

Pils   alkoholfrei 0,33 L	3,1
Radler 0,33 L	3,1
Landbier 0,5 L	4,1
Hefeweizen hell 0,5 L	4,1
Hefeweizen dunkel 0,5 L	4,1
Hefeweizen hell alkoholfrei 0,5 L	4,1
Kellerbier 0,5 L	4,4

Getränke mit \* gekennzeichnet, sind:

\*Koffeinhaltig

\*\*Chininhaltig

\*\*\*Koffeinhaltig, Süßungsmittel

*Zu Informationen über allergene Stoffe sprechen  
Sie uns bitte an.*

*Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer*