

*V*orneweg und zwischendurch

Wetterauer Handkäse^g

mit Musik^l, Brot^a und Butter^g

*German regional sour milk cheese in an apple-onion
vinaigrette with bread and butter*

3,90

Hokkaido-Kokossuppe

mit gerösteten Kürbiskernen

- gluten- und laktosefrei / vegan -

Pumkin soup with coconut and roasted pumpkin-seeds

5,90

Rinderkraftbrühe^{h,j}

mit Zwiebackklößchen^{a,c,g}

Broth with rusk dumplings

5,90

Bunter Vorspeisensalat der Saison

mit Apfeldressing^{h,j,3,5} und gerösteten Sonnenblumenkernen

- gluten- und laktosefrei / vegan -

*Assorted seasonal salads with our apple dressing
and roasted sunflower seeds*

5,90

Feldsalat

mit karamelisierten Walnüssen^h

mariniert in Apfelbalsamico-Dressing^{h,j,3,5}

- gluten- und laktosefrei / vegan -

Lamb's lettuce with our apple dressing and walnuts

7,90

Des Schäfers liebste Vorspeise

Gratinierter Hirtenkäse^g auf einer Apfelscheibe und Toast^a

an knackig frischen Blattsalaten

in Apfelbalsamico-Dressing^{h,j,3,5}

*Gratinated Feta cheese with an apple slice,
toast and seasonal salads*

8,90

Vegetarisch

Gratinierte Champignonköpfe

mit Blattspinat^l gefüllt
und mit Parmesan-Hollandaise^{c,j,l} überbacken
an Feldsalat^{h,j,3,5}

- glutenfrei und auf Wunsch (ohne Käse) auch laktosefrei/vegan -
*Mushrooms filled with spinach,
gratinated with hollandaise and parmesan
and served with lamb's lettuce*

14,90

Vorspeisenportion

9,90

Waldzwerge im Nudelnest

Pilze der Saison in Rahmsauce^s auf frischen Bandnudeln^{a,c}
Fresh mushrooms in cream sauce with noodles

13,90

Strudel vom Hokkaidokürbis^{a,c,g}

mit mediterraner Füllung
auf Kürbissauce mit Feldsalat^{h,j,3,5}
*Pumpkin strudel with mediterranean filling
on pumpkin sauce with lamb's lettuce*

15,90

Fisch

Bachsaiblingfilet^{a,d} frisch aus dem Spessart

auf der Haut gebraten
an Apfelscherrysoße^{s,l} mit Blattspinat^l und Petersilienkartoffeln
- auf Wunsch auch gluten- und laktosefrei-
Brook trout filet with spinach and potatoes

22,90

Unsere Weinempfehlung:

Chardonnay • feinherb

feine Citrusnote, präzises Bukett,
voll und elegant, ein idealer Essensbegleiter

Gl. 0,2 l. 5,50

Unvergesslich

Unser Apfelhacksteak

mit Calvados-Apfelsoße^{g,j,l} dazu unsere Apfel-Kartoffelkroketten^{a,c}

*Meat loaf with calvados-mustard-sauce,
apple-croquettes*

12,90

Unsere Empfehlung dazu:

Kleiner Beilagensalat

mit Apfeldressing^{h,j,3,5} und gerösteten Sonnenblumenkernen

- gluten- und laktosefrei / vegan -

*Assorted seasonal salads with our apple dressing
and roasted sunflower seeds*

3,50

Zarter Tafelspitz vom Rind⁶

mit Meerrettichsoße^{g,l} an Saisongemüse^g

und Petersilienkartoffeln

- glutenfrei -

Boiled beef with horseradish sauce, vegetables and potatoes

16,90

Degustationsportion

12,90

Hausgebeizter Sauerbraten „Großmutter Margarethe“

3 Wochen in Apfelwein mariniert

dazu Apfelweinsauce^{i,j,l}, mit Kartoffelklößen³ und Apfelkompott³

- auf Wunsch ohne Kribbes-Krabbes^{a,g} auch gluten- und laktosefrei -

*Braised beef (marinated in cider), potato dumplings
and stewed apple*

17,90

Degustationsportion

13,90

„Äppelwoi-Hinkelche“

Gebratene Hähnchenbrust mit Dörrobst-Speckkruste^{a,g,3,6}

auf Apfelwein-Soße^{i,j,l},

nebst Butterspätzle^{a,c,g} und Gemüse^g

*Roasted chicken breast with dried fruits-baconcrust on cider sauce
along with spaetzle and vegetables*

18,90

Kurz gebraten

Geschnetzeltes „Züricher Art“

vom Jungschwein und Waldzwergerl in Rahmsoße^{g,l}

mit Kartoffelpuffern^{a,c}

*Strips of pork in a cream and mushroom sauce
with potato fritters*

16,90

Schuch's Schweinelendchen

mit Apfelsenfkruste^{a,g} auf Calvados-Rahmsoße^{g,i,j}

dazu unsere Apfel-Kartoffelkroketten^{a,c} und Saisongemüse^g

*Tenderloin of pork with apple-mustard crust,
apple-croquettes and vegetables*

19,90

Degustationsportion

15,90

Wiener Schnitzel^{a,c} vom Kalb

mit Pommes frites

- laktosefrei -

Veal escalope with french fries

19,90

Rumpsteak vom Angus Beef 230g

mit Schmorzwiebeln und Pommes frites

- gluten- und laktosefrei -

*Rump steak from angus beef with fried onions
and french fries*

24,90

Rumpsteak vom Angus Beef 230g

mit unserer Kräuterbutter^g

an Bratkartoffeln und Gemüse^g

- glutenfrei -

*Rump steak from angus beef with herb butter,
roasted potatoes and vegetables*

25,90

Rumpsteak vom Angus Beef 230g

mit Apfelsenfkruste^{a,g,i,j,l} auf herzhafter Apfelwein-Soße^{i,j,l}

dazu Apfel-Kartoffelkroketten^{a,c} und Gemüse^g

*Rump steak with apple-mustard crust on cider-sauce
with macaire potatoes and vegetables*

27,90