

# Erwachen



## Aperitif

### Lillet Wild Berry

Lillet aufgefüllt mit Schweppes Wild Berry und Himbeeren auf Eis

0,2l

EUR 4,50

### Highländer (100% regional)

4 cl Amarillo mit Rhönsprudel-Johannisbeerschorle, fränkischem Winzersecco und Johannisbeeren

0,2l

EUR 5,00

## Vorspeisen

### Aufgeschäumte Bärlauchcremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen und Michschaum

EUR 4,50

### Mango-Curry-Suppe

mit gerösteten Kürbiskernen und Chilli-Fäden

EUR 4,30

### Gegrillte Antipasti ... lauwarm serviert!

verschiedene Gemüse vom Holzkohlegrill, in Balsamicoessig, Olivenöl und Knoblauch eingelegt, dazu gegrilltes Ciabattabrot

EUR 8,00

### Gratinierter Ziegenkäse (vom Biolandhof Rönshausen)

mit Honig und Rosmarin, auf Streuobst-Chutney, gegrilltes Ciabattabrot

EUR 7,00

## Weinempfehlung

### Pinot Grigio

Südtirol/Alto Adige QbA

0,2l

EUR 5,80

# Hauptgerichte

## Grillteller Bunny

Lammkotelettes, kleines Rumpsteak vom Black Angus Rind,  
Steak vom Schweinerücken mit Bärlauchbutter,  
Folienkartoffel mit Rhönschlamm

EUR 15,50

## „Frühlingsbote“

gefülltes Schnitzel mit Tomaten und Ricottakäse,  
dazu Folienkartoffel mit grünem Schlamm

EUR 13,00

## Rumpsteak unter der Sonnenbank

gratiniert unter einer Sonnenblumenkernkruste,  
Limetten-Chili-Soße, gegrillte Kartoffeln und Tomaten

EUR 19,50

## Gegrilltes Lachsforellenfilet

auf grünen Nudeln mit Prosecco-Sauce

EUR 15,80

## Gemüse Curry **vegan**

Heimische Gemüse in aromatischer Curry-Sauce Basmatireis

EUR 10,50

## Knesheckenburger (100 % Rhöner Rindfleisch Patty)

auf Holzkohle gegrillt mit Salat, Gurken, Tomaten,  
Röstzwiebeln und Speck, Chipskartoffeln und Salsa

EUR 9,30

## Schäferstündchen

Lammspieß mit Zwiebeln und Paprika, Kräuterbutter und  
Folienkartoffel mit Rhönschlamm

EUR 19,50

# Betthupferl

## Panna Cotta

mit Eierlikör

EUR 6,80