

LIEBE GÄSTE,

HERZLICH WILLKOMMEN IN DER EHRENBÜRG.

**WIR FREUEN UNS SEHR, SIE IN UNSEREM HAUS
BEGRÜßEN ZU KÖNNEN.**

Ihr Ehrenbürgteam

Dienstag Ruhetag
(Hotel geöffnet, Tagungen und
Veranstaltungen auch am Ruhetag möglich)

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr
(Küchenschluß 14.00 Uhr) und wieder ab 17.45 Uhr geöffnet.
Samstag, Sonntag und Feiertag durchgehend geöffnet

UNSERE LIEFERANTEN

Eier vom Hühnerhof Huberth Kauernhofen

Brot von der Landbäckerei Löw Hagenbach

Kartoffeln und Gemüse vom Bauernhof Hack in Dobenreuth
und vom Gemüsehandel Peter Hack Schlaifhausen

Schweinefleisch, Rindfleisch, Lamm, Pute und Hühner von der bäuerlichen
Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, vom Kloster Plankstetten
und von der Metzgerei Kraft und Lehr

Wild vom Jäger Michael Messingschlagler aus der Schlaifhausener Jagd und
von der bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Dinkel Bio-Mehl, Weizen Bio-Mehl, Körner und Saaten von der Minderleinsmühle

Salzwasserfische von Metro Nürnberg aus nachhaltiger Aufzucht oder Leinenfischerei

Süßwasserfische von der Fischerei Gebhardt Streitberg
Kloßteig von Schmitt aus Poppendorf

Öle, Saaten und Körner vom Biohof Nagengast in Trailsdorf

Milch und Milchprodukte vom Bio-Hof Stähr in Unterstürmig

SPEISEKARTE

APERITIFEMPFEHLUNG

Cremant Brut D`Argent Chardonnay weiß	0.1l	4.90
Cremant Brut De Loire Ladubay rose	0.1l	5.90
Campari Orange	0.15l	6.50
Aperol Sprizz	0.2l	7.50
Sarti Sprizz	0.2l	7.50
Crodino alkoholfrei	0.2l	6.50
Hugo	0.2l	7.50
Hugo alkoholfrei	0.2l	5.90

VORSPEISEN

Pflücksalat mit Speck und Croutons	8.90
Pflücksalat mit gerösteten Kernen, Nüssen und Croutons (veget.)	8.50
Hausgebeizter Lachs mit Honig- Senfsoße und kleinem Pflücksalat	14.90
Gebratene Garnelen mit Gemüsecurry und Joghurdip	15.90

SUPPEN

Leberknödelsuppe	6.90
Meerrettichsuppe mit Croutons (veget.)	7.50

BRATEN

Krenfleisch , Meerrettichsauce, Klöße, hausgemachten Preiselbeeren	15.90
Fränkischer Sauerbraten mit Klößen und Blaukraut	18.90
Gänsebrust mit Klößen und Blaukraut	25.90

FLEISCH

Schnitzel in der Butterschmalzpfanne gebraten vom Schwein mit Kartoffelsalat oder Pommes frites und Salat	16.90
Wiener Schnitzel vom Kalb aus dem Rücken geschnitten, in der Butterschmalzpfanne gebraten mit Kartoffelsalat oder Pommes frites und Salat	24.90
Gefülltes Meerrettichschnitzel mit Pommes frites oder Kartoffelsalat und Salat	19.50
Kalbsleber mit Balsamicosoße, dazu Kräuterseitling, Broccoli und Rösti	22.90
Rumpsteak vom argentinischen Angusrind , 200g Rohgewicht dazu servieren wir: Salatteller, Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln	28.50
Filetsteak vom argentinischen Angusrind , 200g Rohgewicht dazu servieren wir: Salatteller, Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln	32.50

SALAT

Großer bunter Salat mit argentinischen Roastbeef	21.90
---	-------

FLEISCHLOS

Pilze in Rahm mit gebratenem Semmelkloß und Broccoli (veget.)	18.90
---	-------

FISCH

Forelle Müllerin mit Kartoffelsalat und Salat 24.50

Karpfenfilet in Butterschmalz gebacken
mit kartoffelsalat und Salat 23.90

Aischgründer Karpfen in Butterschmalz gebacken
mit Kartoffelsalat und Salat 17.50 - 24.50

WILD AUS DER SCHLAIFHAUSENER UND WIESENTHAUER JAGD

Rehbraten mit Klößen, Blaukraut und
hausgemachten Preiselbeeren 22.90

Rehrücken unter der Meerrettichkruste mit Kartoffelgratin
und Speckrosenkohl 33.50

BIO-FLEISCH AUS DER AUZUCHT VOM KLOSTER PLANKSTETTEN

Bio-Schnitzel vom Plankstettener Klosterschwein
in der Butterschmalzpfanne gebraten
mit Kartoffelsalat oder Pommes frites und Salat 21.90

FLEISCH VON DER BÄUERLICHEN ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL

Roulade vom Hohenloher Rind
mit Klößen und Blaukraut 22.90

Ochsenbäckchen vom Hohenloher Rind
dazu Kartoffelgratin und glacierte Karotten 23.90

Filet vom Schwäbisch - Hällischen Landschwein
in Pilzrahm, Egerlinge, Rösti und Salat 25.90

DESSERT

Schokoladenmousse, Kürbiskernparfait und Tiramisu
mit Weißweinbirne 8.90

Hinweis bezüglich Allergie/Lebensmittelunverträglichkeit auslösende Stoffe finden Sie in unserer speziellen Mappe

ZUM DESSERT MÖVENPICKEIS

Drei Kugeln Eis	6.50
Drei Kugeln Eis mit Sahne	7.50
Zitroneneis mit Prosecco aufgefüllt	7.50
Walnusseis mit Eierlikör	8.50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	8.50
Eiskaffee	5.80
Eisschokolade	5.80
Zwergeneis	3.60

KAFFEE UND TEESPEZIALITÄTEN

Große Tasse Kaffee	3.90
Große Tasse entcoffeiniert	3.90
Tasse Kaffee	2.90
Cappuccino	3.90
Milchkaffee	4.50
Latte macchiato	4.50
Affogato (Espresso mit Vanille Eis)	4.90
Espresso	2.20
Doppelter Espresso	3.70
Tasse Tee	2,90
Pfefferminztee mit frischer Minze und Zitrone	3.90

HAUSGEBACKENES

Stück Apfelkuchen	3.90
Stück Käsekuchen	3.90
Stück Torte nach Angebot	4.40
Urrädla	4.90

APÉRITIF

Cremant Brut D`Argent Chardonnay weiß	0,1l	4.90
Cremant Brut De Loire Ladubay rose	0,1l	5.90
Campari Orange	0,15l	6.50
Sarti Spritz	0,2l	7.50
Crodino alkoholfrei	0,2l	6.90
Hugo	0,2l	7.50
Hugo alkoholfrei	0,2l	5,90
Aperol Spritz	0,2l	7.50
Alkoholfreier Frucht Cocktail	0.2l	5.50

FASSBIERE

Grüner Helles	0.5l	4.30
Radler	0.5l	4.20
Pilsner Radeberger	0.3l	3.90
Kloster Scheyern Dunkel	0.5l	4.50
Zwickel Kellerbier	0.5l	4.50

WEIZENBIERE DER BRAUEREI GUTMANN 0,5L

Alkoholfreies Hefeweizen 4.50

Hefeweizen 4.50

ALKOHOLFREIES BIER 0,5 L

Clausthaler 4.20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fanta 0.33l 3.90

Coca Cola 0.33l 3.90

Coca Cola light 0.33l 3.90

Mezzo mix 0.33l 3.90

Zitronenlimonade 0.20l 2.60

Mineralwasser Selters 0.25l 3.10

Mineralwasser Selters naturell 0,25l 3.10

Mineralwasser Selters 0.75l 5.90

Mineralwasser Selters naturell 0.75l 5.90

Apfelsaftschorle 0.20l 3.20

Apfelsaftschorle 0.40l 4.20

Apfelsaft 0.20l 3,30

Apfelsaft 0.40l 4.20

Traubensaft 0.20l 3.40

Traubensaftschorle 0.40l 4.50

Johannisbeernektar 0.20l 3.40

Johannisbeersschorle 0.40l 4.50

Orangensaft	0.20l	3.40
Orangensaftschorle	0.40l	4.50
Maracujasaft	0.20l	3.40
Maracujasaftschorle	0.40l	4.50

WEINSCHORLEN

Frankenweinschorle	0.20l	4.20
Frankenweinschorle	0.50l	7.50

OFFENE WEIßWEINE

FRANKEN

Weingut Thomashof Eibelstadter Kapellenberg 2021 Silvaner trocken	0.20l 0.10l	5.90 3.20
Weingut Thomashof Eibelstadter Kapellenberg 2021 Bacchus halbtrocken	0.20l 0.10l	5.90 3.20

ITALIEN

Veneto 2021 Pinot Grigio Borgo Molino	0.20l 0.10l	6.90 3.50
Veneto 2022 Lugana Villa Rosa	0.20l 0.10l	6.90 3.60

FRANKREICH

2022 Chablis Appellation D`Orgine Protegee	0,20l 0,10l	8.90 4.60
---	----------------	--------------

OFFENE ROSÈWEINE

SERBIEN

2020 Fattoria Jovic Rose	0.20l	6.90
	0.10l	3.90

OFFENE ROTWEINE

FRANKEN

Weingut Thomashof Dettelbacher Sonnenleite	0.20l	6.80
2065 Acolon QbA. trocken	0.10l	3.50

FRANKREICH

Bordeaux	0.20l	6.90
2020 Brejou	0.10l	3.50

ITALIEN

Apulien		
2020 Primitivo	0.20l	7.50
Zolla	0.10l	3.90

Veneto		
2020 Campo Fiorini	0.20l	8.20
Masi	0.10l	4.30

Piemont		
2019 Langhe Nebbiolo	0.20l	8.90
Parusso	0.10l	4.60

DESTILLATE 2 CL

OBSTBRENNEREI WAGNER SCHLAIFHAUSEN

Williams	3.50
Ringlobrand	3.50
Quittenbrand	3.50
Brand von der Mollerbuschbirne	3.50
Schlehengeist	3.90

OBSTBRENNEREI WOHLHÖFER SCHLAIFHAUSEN

Fränkische Williams Birne	3.50
Fränkisches Kirschwasser	3.50

BRENNEREI KEILHOLZ LEUTENBACH JAHRGANG

Williams 2015	4.90
Mollerbuschbirne 2009	4.90
Mirabelle 2009	4.90
Alte Zwetschge 2008	4.90
Kirsch	4.90

BRENNEREI SIEBENHAAR DIETZHOFF

Walberla Bitter Kräuterlikör	3.70
Mirabellen- Brand	3.90
Weintrauben Brand	3.90

EDELBRENNEREI KERN SCHLAIFHAUSEN

Zwetschgenwasser 50%	3.50
Walnussgeist	3.50
Johannisbeergeist	3.50

EDELBRENNEREI HAAS PRETZFELD

Schwarzer Johannisbeerbrand	6.90
Kirsch- Brand	7.90
Haselnussgeist	4.50
Himbeer - Brand	7.90

FRÄNKISCHE LIKÖRE:

Kirschlikör	(Wagner)	3.50
Brombeerlikör	(Wagner)	3.50
Quittenlikör	(Wagner)	3.50
Kümmellikör	(Wagner)	3.50

BRENNEREI ANDRE CHRISTON

Williams Birne Jahrgang 2012	8.00
Grappa Jovic Serbien	3.90
Grappa Nonino Reserva Barriques	5.90

SCOTCH WHISKY SINGLE MALT 4CL

Glenlivet	18 Jahre	10,50
Higlandpark	12 Jahre	8,50
Laphroaig	10 Jahre	7,50