

TAGESKARTE

VORSPEISE

Knoblauchsländer Feldsalat in Kartoffeldressing mit Speck und Croutons	9.50
Jakobsmuscheln mit Salat und Kräuterdip	16.90

SUPPE

Kürbis-Ingwersuppe mit Croutons und Kresse (vegt.)	7.90
---	------

HAUPTGANG

Gansbrust aus dem Rohr mit Klößen und Blaukraut	27.50
Brust von der Barbarie Ente mit Klößen und Blaukraut	23.90
Ochsenbäckchen vom Hohenloher Rind dazu Kartoffelgratin und Salat	24.90
Schweizer Schnitzel in der Butterschmalzpfanne gebraten vom Schwein mit Pommes frites und Salat	19.90
Kalbsleber mit Balsamicoße, dazu Kräuterseitling, Broccoli und Rösti	23.90
Schweinefilet in Pilzrahm, Egerlinge, Rösti und Salat	24.90
Rehrücken unter der Meerrettichkruste mit Ofenkürbis, Pilze und Kartoffelgratin	34.90
Kabeljaurücken mit Krebssoße, dazu gebratenes Gemüse und Basmatireis	26.90
Aischgründer Karpfen im Butterschmalz gebacken mit Kartoffelsalat und Salat	18.50-25.50
Aischgründer Karpfenfilet im Butterschmalz gebacken mit Kartoffelsalat und Salat	24.90
Wokgemüse mit Sesamsoße und Basmatireis (vegan)	19.90
Kürbisrisotto mit Parmesanspänen und Salat (vegt.)	21.90

DESSERT

Apfelkühle mit Vanilleeis und Sahne	8.90
--	------

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

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 Messingschlager aus der Schlaifhausener Jagd,
vom Jäger Marco Kraft aus der Wiesenthauer 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

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	6.90
Aperol Sprizz	0.2l	7.90
Sarti Sprizz	0.2l	7.90
Crodino alkoholfrei	0.2l	6.90
Hugo	0.2l	7.90
Hugo alkoholfrei	0.2l	6.90

VORSPEISEN

Pflücksalat mit Speck und Croutons	9.50
Pflücksalat mit Kernen, Nüssen und Hanfsamen (vegan)	8.90
Hausgebeizter Lachs mit Honig- Senfsoße und kleinem Salat	15.80

SUPPE

Leberknödelsuppe	6.90
-------------------------	------

BRATEN

Krenfleisch, Meerrettichsauce, Klöße,
hausgemachten Preiselbeeren 17.90

Fränkischer Sauerbraten mit Klößen und Blaukraut 19.90

FLEISCH

**Schnitzel in der Butterschmalzpfanne gebraten
vom Schwein** mit Kartoffelsalat oder Pommes frites und Salat 18.90

**Wiener Schnitzel vom Kalb aus dem Rücken geschnitten,
in der Butterschmalzpfanne gebraten**
mit Kartoffelsalat oder Pommes frites und Salat 26.90

Rumpsteak vom argentinischen Angusrind,
200g Rohgewicht dazu servieren wir: Salatteller, Kräuterbutter
und Rosmarinkartoffeln 29.90

Filetsteak vom argentinischen Angusrind,
200g Rohgewicht dazu servieren wir: Salatteller, Kräuterbutter
und Rosmarinkartoffeln 34.50

FISCH

Forelle Müllerin mit Kartoffelsalat und Salat 25.90

SALAT

Großer bunter Salat mit argentinischen Roastbeef 22.90

WILD AUS DER SCHLAIFHAUSENER UND WIESENTHAUER JAGD

Rehbraten mit Klößen, Blaukraut und
hausgemachten Preiselbeeren

24.90

BIO-FLEISCH AUS DER AUZUCHT VOM KLOSTER PLANKSTETTEN

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

23.90

ZUM DESSERT MÖVENPICKEIS

Drei Kugeln Eis	6.90
Drei Kugeln Eis mit Sahne	7.50
Zitroneneis mit Prosecco aufgefüllt	7.90
Walnusseis mit Eierlikör	8.90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	8.90
Eiskaffee	6.50
Eisschokolade	6.50
Zwergeneis	3.90

KAFFEE UND TEESPEZIALITÄTEN

Große Tasse Kaffee	4.10
Große Tasse entcoffeiniert	4.10
Tasse Kaffee	3.10
Cappuccino	4.00
Milchkaffee	4.70
Latte macchiato	4.90
Affogato (Espresso mit Vanille Eis)	4.90
Espresso	2.50
Doppelter Espresso	3.90
Tasse Tee	3.10
Pfefferminztee mit frischer Minze und Zitrone	4.50

HAUSGEBACKENES

Stück Apfelkuchen	4.20
Stück Käsekuchen	4.20
Stück Torte nach Angebot	4.70
Urrädla	5.70

APÉRITIF

Cremant Brut D`Argent Chardonnay weiß	0,1l	4.90
Cremant Brut De Loire Ladubay rose	0,1l	6.50
Campari Orange	0,15l	6.90
Sarti Spritz	0,2l	7.90
Crodino alkoholfrei	0,2l	6.90
Hugo	0,2l	7.90
Hugo alkoholfrei	0,2l	6.90
Aperol Spritz	0,2l	7.90
Alkoholfreier Frucht Cocktail	0.2l	5.90

FASSBIERE

Greif Forchheim Helles	0.5l	4.50
Grüner Helles	0.5l	4.80
Radler	0.5l	4.50
Kloster Scheyern Dunkel	0.5l	4.90
Zwickel Kellerbier	0.5l	4.60

WEIZENBIERE DER BRAUEREI GUTMANN 0,5L

Alkoholfreies Hefeweizen		4.70
Hefeweizen		4.70

FLASCHEN BIER

Clausthaler	0.50l	4.50
Pilsner Radeberger	0.33l	3.90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fanta	0.20l	3.50
Fanta	0.40l	4.50
Coca Cola	0.20l	3.50
Coca Cola	0.40l	4.50
Coca Cola light	0.20l	3.50
Coca Cola light	0.40l	4.50
Mezzo mix	0.20l	3.50
Mezzo mix	0.40l	4.50
Sprite	0.20l	3.50
Sprite	0.40l	4.50
Mineralwasser Selters	0.25l	3.20
Mineralwasser Selters naturell	0,25l	3.20
Mineralwasser Selters	0.75l	6.30
Mineralwasser Selters naturell	0.75l	6.30
Apfelsaftschorle	0.20l	3.40
Apfelsaftschorle	0.40l	4.40
Apfelsaft	0.20l	3,50
Apfelsaft	0.40l	4.50
Traubensaft	0.20l	3.60
Traubensaftschorle	0.40l	4.70
Johannisbeernektar	0.20l	3.60
Johannisbeerschorle	0.40l	4.70
Orangensaft	0.20l	3.60
Orangensaftschorle	0.40l	4.70
Maracujasaft	0.20l	3.60
Maracujasaftschorle	0.40l	4.70

WEINSCHORLEN

Frankenweinschorle	0.20l	4.50
Frankenweinschorle	0.50l	7.90

OFFENE WEIßWEINE

FRANKEN

Weingut Thomashof Eibelstadter Kapellenberg	0.20l	6.30
2021 Silvaner trocken	0.10l	3.50

Weingut Thomashof Eibelstadter Kapellenberg	0.20l	6.30
2021 Bacchus halbtrocken	0.10l	3.50

ITALIEN

Veneto 2021 Pinot Grigio	0.20l	7.20
Borgo Molino	0.10l	3.90

Veneto 2022 Lugana	0.20l	7.20
Villa Rosa	0.10l	3.90

FRANKREICH

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

OFFENE ROSÉWEINE

FRANKEN

2020 Juliuspital Rose	0.20l	7.50
	0.10l	3.90

OFFENE ROTWEINE

FRANKEN

Weingut Thomashof	0.20l	7.20
Dettelbacher Sonnenleite	0.10l	3.90
2065 Acolon QbA. trocken		

FRANKREICH

Bordeaux	0.20l	7.50
2020 Brejou	0.10l	3.90

ITALIEN

Apulien	0.20l	7.90
2020 Primitivo	0.10l	4.30
Zolla		

Veneto	0.20l	8.60
2020 Campo Fiorini	0.10l	4.50
Masi		

Piemont	0.20l	9.40
2019 Langhe Nebbiolo	0.10l	4.90
Parusso		

Weißwein 1 l

Castell 2021 Silvaner	29.50
--------------------------	-------

Castell 2021 Bacchus	29.50
-------------------------	-------

Weißwein 0,75 l

Franken

Sommeracher Katzenkopf 2020 Wilm Silvaner trocken Großes Gewächs	52.50
---	-------

Sommeracher Katzenkopf 2008 Rieslaner Auslese Bocksbeutel	41.50
--	-------

Sommerach 2009 Wunderbar Cuvee weiß trocken	66.50
--	-------

Schloss Sommerhausen 2005 Weißer Burgunder Spätlese trocken	55.00
--	-------

Juliusspital 2022 Silvaner	31.50
2022 Scheurebe	29.50
2022 Rotling	29.50
2017 Iphöfer Kronsberg Silvaner Erste Lage	36.00

Wirsching 2018 Chardonnay	37.00
2018 Iphöfer Kammer Silvaner Großes Gewächs	59.00

Franken Max Müller Volckach 2017 GrauWeiß Burgundercuvee	31.00
---	-------

Waldemar Braun Nordheim 2018 Nordheimer Vögelein Blauer Silvaner	34.00
--	-------

Baden

Bernhard Huber 2015 Grauer Burgunder	35.00
---	-------

Walz 2017 Heitersheimer Maltesergarten Chasselas	36.00
--	-------

Pfalz

Christmann 2020 Weißburgunder Pfarrwingert	43.00
---	-------

Leiner 2021 Grauburgunder Handwerk (Demeter)	31.00
2021 Grauburgunder Leimboden (Demeter)	42.00

Mosel

Heymann-Löwenstein 2020 Riesling Schieferterrassen	43.00
---	-------

Diehl 2022 Weißer Burgunder	31.50
2022 Grauer Burgunder	31.50

Rheinhessen

Adams 2019 Kaliber 25 Chardonnay	49.00
--	-------

Wittmann 2020 Chardonnay Reserve (Bio)	65.00
---	-------

Rheingau

Johannishof 2010 Rüdesheimer Berg Roseneck Riesling trocken	39.00
2010 Rüdesheimer Berg Rottland Erstes Gewächs	45.00

Domänenweingut Schloss Schönborn 2011 Pfaffenberg Riesling Kabinett feinherb	32.00
---	-------

Wegeler 2016 Geheimrat „J“ Riesling trocken	36.00
--	-------

2016 Jesuitengarten Riesling Erstes Gewächs	42.00
---	-------

Robert Weil 2021 Riesling trocken	38.00
--------------------------------------	-------

Österreich

Weinviertel

Fidesser	
2019 Kapellenberg Grüner Veltliner	49.00

Wachau

Weingut Muthenthaler	
2015 Vießlinger Stern Grüner Veltliner	66,50
Veyder-Malberg	
2018 Weitenberg Grüner Veltliner	95.00

Burgenland

Weinbau Velich	
2020 Chardonnay "Darscho"	64,50
2020 Chardonnay "Tiglat"	84,50

Italien

Toskana

Panizzi	
2019 Vernaccia	31.50

Alto Adige DOC

Alois Lageder	
2021 Chardonnay	35.50

Kerrlerei Tramin	
2022 Sauvignon	35.00

Venetien

Ca dei Frati	
2022 Lugana	34.50
Ca dei Frati	
2022 Broletti Lugana	40.00

Capuzza

2022 Selva Lugana Sortenrein Einzellage	38.00
---	-------

Pieropan

2021 La Rocca Soave Classico	56.50
------------------------------	-------

Marche

Azienda Santa Barbara	
2019 Castelli Di Jesi Verdicchio Riserva "Tardivo Ma Non Tardo"	74.50

Azienda Santa Barbara 2021 Le Vaglie Verdicchio	33.00
--	-------

Frankreich

Rhône

E. Guigal 2016 Côtes-du-Rhône Blanc (Viognier, Roussane, Marsanne, Clairette)	32.00
Domaine Charwin 2020 Chateauneuf Du Pape blanc	71.50
Stephane Ogier 2016 Viognier de Rosine	37.50
2015 Condrieu La Comme de Malleva	67.50
2012 Condrieu Les Vieilles Vignes	99.00
2016 Condrieu Maison Les Alexandrines	64.50
2018 Crozes- Hermitage Maison Les Alexandrines	44.50
Jamet 2017 Condrieu Vernillon	110.00
Pays D OC Domaine de Tholomies 2022 La Chapelle Chardonnay Bio	29.50

Burgund

Olivier Leflaive 12014Saint-Aubin Premier Cru	69.50
Louis Jadot 2021 Meusault	99.00
Jean Monnier & Fils 2019 Puligny Montrachet	99.00
Les Preuses 12016 Chablis Grand Cru	62.50

Laboure-Roi
2003 Chablis 35.00

Emile Durand
2007 Chablis Premier Cru 41.00

Domaine de la Metaire d Alon
2015 Le Palajo Chardonnay 38.00
2017 Le Village 32,50

Domaine Guillot-Broux
2014 Macon Cruzille Les Genievrieres 57.50

2022 Chablis 33.50
Appellation D`Orgine Protegee

Languedoc

Domaine Valensac
2022 Grand Valensac Chardonnay 32.00
2022 Avec Mention Chardonnay 38.00

Loire

2007 Sancerre
La Guiberte 35.50

USA

Kalifornien

Ste. Michelle Veneyards
2016 Chardonnay Columbia Valley 38.00

Edna Valley
2017 Chardonnay 35.00
Central Coast

K&U Sonderedition
2020 Au Bon Climat
Santa Maria Valley
Chardonnay 66.00

Oregon

Weingut Drouhin
2012 Chardonnay Arthur
Dundee Hills 48.50

Spanien

Toro
2023 Banastero
Verdejo 34.50

Mallorca
Macia Batle
2022 Blanc de blancs
Chardonnay 39.00

Torres
2022 Gran Vina Sol
Chardonnay 33.00

Rotwein 0,75l

Franken

Weingut Thomashof Eibelstadt

Dettelbacher Sonnenleite
2013 Acolon QbA. trocken 29.50
Dettelbacher Sonnenleite
2014 Merlot QbA. trocken 29.50

Sommerach
Edition St. Valentin
2013 Regent fruchtig 29.50
Familiengewächs
2020 Domina trocken Barrique 33.00
Katzenkopf
2017 Spätburgunder 39.00

Iphofen
Wirsching
2014 Rondos 36.00

Sulzfeld am Main
Weingut Zehnthof Luckert
2019 Sulzfelder Spätburgunder 39.50

Ahr

Deutzerhof

2014 Cossmann – Hehle Spätburgunder trocken 31.00

2008 Grand Duc Spätburgunder 49.00

2009 Mayschossler Mönchberg Spätburgunder 68.00
Grosses Gewächs

Baden

Heger

2018 Sonett Spätburgunder 31.00

Pfalz

Pfaffmann

2018 Pan Noir Cuvee 45.00

Rheinhessen

Hofmann

2009 Spätburgunder S Barrique ausgetrunknen 68.00

Österreich

Burgenland

Setzer

2018 Zweigelt 31.50

Italien

Venetien

2020 Campo Fiorini 32.00

Masi

Sartori

2015 RV Rosso Veronese I.G.T. 28.50

Villa Mura

2015 Bardolino 28.50

Apulien

2020 Primitivo 29.50

Zolla

Caseletti

2016 Nero di Troia 29.50

2016 Nero di Troia 1850 34.00

1 Tagaro

2018 U'Gucci Susumaniello 40.00

Modena

Podere Nottinoce Cattabrega trocken Vino Frizzante (Lambrusco)	39.50
--	-------

Piemont

Burlotto 2017 Barbera d'Alba	33.50
---------------------------------	-------

Pasquale Pelissero 2015 Cascina Crosa Dolcetto D'Alba	36.00
--	-------

Barolo Bussia DOCG "Bricco Visette" 2018	69.50
--	-------

2019 Langhe Nebbiolo Parusso	37.50
---------------------------------	-------

Madaina 2014 Barolo	45.00
------------------------	-------

Il Pozzo 2014 Barolo	37.50
2007 Barolo	39.50

Valpolicella

Ripasso 2019 Monte Del Fra	35.00
-------------------------------	-------

Ripassa 2019 Zenato	36.00
------------------------	-------

Zonin 2007 Amarone	69.00
2008 Amarone	99.00

Ca Dei Frati 2015 Amarone	83.50
------------------------------	-------

Movano 2008 Amarone	45.00
------------------------	-------

Toskana

Le Ginestre 2021 Chianti Riserva	29.50
Santa Christina 2021 Rosso	31.50
Belvento 2014 Sireno Belvento	33.00
Luce Montalcino 2015 Lucente	56.50
2020 Lucente	51.50
Tenuta La Badiola 2014 Aquagiusta	32.00
2008 Aquagiusta	35.00
Talenti 2017 Brunello di Montalcino	75.00
2016 Brunello di Montalcino Riserva	99.00
2017 Piero	129.00
Banfi 2020 Cum Laude	35.00
2021 Chianti Classico	31.50

Sizilien

Donnafugata 2021 La Bella Sedara	29.00
-------------------------------------	-------

Spanien

Marrques De Vitoria 2001 Rioja Reserva	39.50
Larchago 2013 Rioja Crianza	34.50
2019 Rioja Crianza	31.50
Vina Salceda Rioja Reserva 2004	34.00
Marques de Cacares 2019 Rioja	29.50

Portugal

Herdade dos Grous Tinto 2015 Aragonez, Alicante Bouschet, Tinta Nacional & Syrah	38.00
---	-------

Chile

Ochagavia 2018 Cabernet Sauvignon	32.50
--------------------------------------	-------

Südafrika

L`Avenir Stellenbosch 2013 Pinotage	39.00
--	-------

Allesverloren 2019 Shiraz	37.00
------------------------------	-------

Frankreich

Perrin 2019 Chateaneuf Du Pape	57.50
-----------------------------------	-------

Maisson Les Alexandrins 2017 Cote Rotie,	77.50
---	-------

Pays d Oc Abbotts Delaunay 2017Syrah	29,50
--	-------

Corbieres ACO 2019 Jardins D`Aussieres	31.50
---	-------

BORDEAUX

Haut - Medoc

2006 Château Belgrave	5. Grand Cru Classe	66.00
2005 Chateau Cantemerle	5. Grand Cru Classe	79.00
2016 Chateau Cantemerle	5. Grand Cru Classe	64.00

St. Emilion

2009 Chateau Cheval Noir	44.00
2015 Chateau Cheval Noir	65.00
2015 Chateau Haut Faugeres	49.00

Margaux

1978 Château Brane-Cantenac	2. Grand Cru Classee	185.00
2015 Chateau Lascombes	2. Grand Cru Classee	135.00
2010 Château Cantenac Brown		135.00

Saint Julien

2016 Chateau Talbot	105.00
---------------------	--------

Pomerol

2015 Chateau Groupie	59.00
2015 Chateau Chantalouette	59.00
2018 Clos Beaugard	71.00

Saint Estephe

2006Château Le Boscq	Cru Bourgois Superieur	69.00
2010 Chateau Phelan Segur		145.00
2015 Chateau La Dame de Montrose		79.00

Pauillac

Chateau Pichon Longueville Comtesse de Lalande	2eme Cru	360.00
--	----------	--------

Sekt 0,75l

Cremant Brut D`Aegent Chardonnay weiß	27.50
Cremant Brut De Loire Ladubay rose	31.50

Champagner 0,75l

Dominique Boulard Grand Cru	80.00
Roederer	95.00
Pol Roger	95.00
Moet & Chandon	95.00
Taittinger	95.00
Veuve Clicquot	99.00
Bolinger	105.00
Dom Perignon 2015 Tribute to Jean-Michel Basquiat	550.00
Laurent Perrier	95.00
Pommery Rose	95.00
Veuve Clicquot Rose	110.00
Bolinger Rose	135.00
Dom Perignon Rose 2008	690.00