

## Aperitif

### Gin Quitt

Stachelberg Gin mit Quittensaft, Eiswürfel und Zitrone  
8,5 €

### Gutshof Hugo

Holunderblüte, Apfelquittensecco, Limone, Minze und Eiswürfel  
8,5 €

### Aquirosa

Apfel-Secco mit Himbeere verperlt  
5,5 €

## MENÜ „GUTSHOF“



## MENÜ „LANDAUSFLUG“

### I.

#### Saibling

-Tartar + Küchla-  
Frühlingskräuter | Mairübchen  
14,9 €

2020 Riesling trocken  
Fürstlich Castell'sches Domänenamt  
0,116 € - 0,2519 €

### I.

#### Junger Blattsalat

Krosser Nackenspeck | Kartoffel-Croutons  
Kräuter-Joghurtvinaigrette  
12 €

2020 Silvaner trocken  
Weingut Bernhard Rippstein Sand am Main  
0,114 € - 0,2517 €

### II.

#### Spargelcremesuppe

Kochschinken | Kräutercroutons  
Vanille-Öl  
7,5 €

2018 Weißburgunder trocken,  
Weingut Dereser aus Stammheim  
0,117 € - 0,25110 €

### II.

#### Zanderfilet

Risotto mit grünen und weißem Spargel  
Giersch | Spinat  
29,9 €

2019 Riesling trocken  
Weingut Dereser Stammheim  
0,114 € - 0,2517,3 €

### III.

#### Lamm

- rosa Rücken und Cassoulet-  
Grüne Bohnen | Kartoffelgratin  
31,9 €

2015 Tempranillo Bodegas Vetus trocken  
Toro Spanien  
0,118 € - 0,25111 €

### III.

#### Holunderblüten-Nocken

Waldmeister | Erdbeere  
12,9 €

2016 Wqem  
Weingut Hans Wirsching Iphofen  
5 cl 7 €

### IV.

#### Holunderblüten-Nocken

Waldmeister | Erdbeere  
12,9 €

2016 Wqem  
Weingut Hans Wirsching Iphofen  
5 cl 7 €

#### 4 Gänge 60 €

3 Gänge (ohne Spargelsuppe) 55 €

Weinbegleitung für 4 Gänge 26 €  
für 3 Gänge 20 €  
(je 0,1 l Glas)

#### 3 Gänge 50 €

Weinbegleitung für 3 Gänge 15 €  
(je 0,1 l Glas)



## VORSPEISE

### **Junger Blattsalat**

Krosser Nackenspeck | Kartoffel-Croutons  
Kräuter-Joghurtvinaigrette  
12 €

### **Saibling**

-Tartar + Küchla-  
Frühlingskräuter | Mairübchen  
14,9 €

## HAUPTGERICHT

### **Schweineschäuferla in Rauchbiersoße**

Kartoffelkloß  
Salatteller oder Sauerkraut  
15,5 €

### **Cordon-Bleu vom Schwein**

Bratkartoffeln oder Pommes frites  
Gartensalate  
15,9 €

### **Perlhuhn**

Zitronenthymian  
Pfannengemüse | Polenta  
23,9 €

### **„Spargel-Schnitzel“**

Kalbsschnitzel | Portion Stangenspargel  
Schnittlauchkartoffeln | Sauce Hollandaise  
25,9 €

## KÄSE | SCHINKEN | BRATWURST

### **Käseauswahl**

Groß 12 € | Klein 10 €

### **Ein Paar Bratwürste**

vom Rost mit Sauerkraut oder als Blaue Zipfel  
8,5 €

### **Roher Schinken**

hausgeräuchert  
8,5 €

## SUPPE | ZWISCHENGERICHT

### **Rinderbrühe**

Pfannkuchenrolle | Suppengemüse  
7,5 €

### **Blattsalate im Balsamessigsud**

gebratenen Pilze | gegrilltes Gemüse  
geröstete Körner  
11,9 €  
-vegan-

### **Risotto**

grüner und weißer Spargel  
Giersch | Spinat  
14,9 €  
-vegetarisch-

## FISCH | VEGETARISCH

### **Saibling**

- im Ganzen aus der Bratpfanne -  
Estragon Butter | Kartoffeln | Gartensalat  
21,9 €

### **Gratinierter Spargel**

Hartkäse | Brösel | Ei  
Schnittlauch-Kartoffeln  
19,9 €  
-vegetarisch-

## DESSERT

### **Gebackenes Vanilleeis**

Rhabarberkompott  
8,9 €

### **Gutshof Sorbets / Eiscreme**

Kugel 3 €

### **Eiskaffee oder Eisschokolade**

7,9 €



Liebe Gäste, in unseren Gerichten sind zum Teil alle gängigen Allergene enthalten.  
Bei Unverträglichkeiten sprechen Sie uns Bitte an.  
Wir haben bis 22.30 Uhr geöffnet.  
Vielen Dank das wir Sie bewirten durften!