

SALAT SALAD

Wolfsbrunner Salatgarten

*frischer Blattsalat / Fenchel / Radieschen / Hokkaido / Blumenkohl / Karotte / Gelbe Bete / Liebers
Tomate / Croûtons / Gurke / geröstete Kerne*
*garden salad / fresh leaf lettuce / fennel / radish / hokkaido / cauliflower / carrot / yellow beets / Liebers tomato / croutons /
cucumber / roasted kernels*
groß large 13,00 Euro / klein small 9,00 Euro

Dressing nach Wahl:
dressing of your choice:

Honig-Balsamico
honey balsamic vinegar
AI, AV, AVII, AXII

Balsamicoessig - Sizilianisches Olivenöl
balsamic vinegar - sizilian olive oil

Heidelbeerdressing
blueberry dressing
AV, AVII, AXII

Wählen Sie dazu:
our options:

*gebratene Streifen
von der Hähnchenbrust*
fried chicken strips
8,00 Euro

gebratene Garnelen
fried shrimp
9,50 Euro
AIII

- VEGAN -
Sojabohnen-Tempeh
soybean-tempeh
8,00 Euro
AVI, AXI

gebratene Kalbsfiletstreifen
fried veal fillet strips
12,00 Euro
AV, AVII

mit Honig und Kräutern
gratinierter Ziegenkäse
with honey and herbs
goat cheese au gratin
7,00 Euro
AIV

A I mit Ei • A II mit Fisch • A III mit Krebstieren • A IV mit Milch • A V mit Sellerie • A VI mit Sesamsamen • A VII mit Schwefeldioxid & Sulphite • A VIII mit Erdnüssen

A IX mit glutenhaltigem Getreide • A X mit Lupinen • A XI mit Schalenfrüchten • A XII mit Senf • A XIII mit Sojabohnen • A XIV mit Weichtieren
Z I mit Farbstoff Z II mit Konservierungsstoff. Z III mit Antioxidationsmittel. Z IV mit Geschmacksverstärker Z V geschwefelt. Z VI geschwärzt. Z VII mit Phosphat

Z VIII mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) Z IX koffeinhaltig Z X chininhaltig. Z XI mit Süßungsmittel. Z XII gewachst

A I with egg • A II with fish • A III with shellfish • A IV with milk • A V with celery • A VI with sesame seeds • A VII with sulfur dioxide & sulphites • A VIII with peanuts

VORSPEISE STARTER

Marinierter Grünspargel

Zitrus / Wassermelone / Schafskäse / Feldsalat / Sesam / Cassisglace / Blätterteigsacristains
marinated green asparagus / citrus / watermelon / sheep cheese / lamb's lettuce / sesame / cassis ice cream /
puff pastry sacristains

16,00 Euro

AI, AIV, AVI, AIX Weizen

Dreierlei von der irischen Felsenauster

Natur / im Balsamico Bianco pochiert / gebacken / Tomatensalsa / Frisee / Limettengel / Trüffel /
Parmesan

three kinds of irish rock oysters / nature / poached balsamic white / baked / tomato salsa / frisee / lime gel / truffle / parmesan

18,00 Euro

AI, AIV, AXII, AXIV

SUPPE SOUP

Kräutersüppchen nach Frankfurter Art

Ziegenfrischkäse / Mandel / Dillpesto / Kürbisraviolo

Frankfurt-style herbal soup / fresh goat cheese / almond / dillpesto / pumpkin raviolo

12,00 Euro

AI, AIV, AIX Weizen, AXI

Consommé vom Koberländer Kalb

Kalbsbällchen / Kartoffeljulienne / Gemüsechip / Drilling / Wachtelei

consommé from koberland calf / veal balls / potato julienne / vegetable / potato / quail egg

14,00 Euro

AI

HAUPTGANG
MAIN COURSE

Flunder

Piccata / Trüffel / Mais / Artischocke / wilder Brokkoli / Kirschtomate / Orange / Estragon
flounder / piccata / truffle / corn / artichoke / wild broccoli / cherry tomato / orange / tarragon

29,00 Euro

AI,AII,AIV,AIX Weizen

Kaninchenkeule

Spitzkohl / Romanesco / Champignon / Enoki / Parisienne Kartoffel / weiße Callebaut / Schnittlauch
rabbit leg / pointed / romanesco / mushrooms / enoki / Parisienne potato / white callebaut / chives

26,00 Euro

AIV, AV

Rücken vom Gebirgsmufflon

Gebackene Zwiebel / Mini Karotte / Blumenkohl / Topinamburkräpfen / Portwein
back of the mountain mouflon / baked onion / mini carrot / cauliflower / jerusalem artichoke fritters / port wine

32,00 Euro

AI,AIV,AV,AIX Weizen

Ravioli vom jungen Spinat

Pastinake / Parmesan / Pinienkern / Hokkaido / Mango / Rote Bete Espuma
ravioli from young spinach / parsnip / parmesan / pine nut / hokkaido / mango / beetroot espuma

26,00 Euro

AI,AIV,AIX Weizen, AXI

HAUPTGANG - VEGAN
MAIN COURSE - VEGAN

Tortilla Rösti

*Sambal Oelek / Paprika / Zucchini / veganer Feta / Wildkräuter / Petersilien-Knoblauchcreme
tortilla hash browns / samba oelek / paprika / zucchini / vegan feta / wild herbs / parsley / garlic cream*

24,00 Euro

AXIII

DESSERT
DESSERT

Waldmeister Panna Cotta

*Pistazie / Waldbeere / Minze
woodruff panna cotta / pistachio / wild berry / mint*

12,00 Euro

AI,AIV,AIX Weizen, AXI,ZI

Bunte Käseauswahl vom Rößlerhof

*Birnensenf / Früchtebrot / Schwarze Walnuss
cheese selection from Rößler Hof/ pear mustard / fruit bread / black walnut*

18,00 Euro

AIV, AIX Weizen, AXII

Unsere Waren und Lebensmittel beziehen wir u. a. von regionalen Partnern wie:

our goods and food are obtained from regional partners such as:

Gärtnerei Liebers, Neuwürschnitzer Fleisch- & Wurstwaren, Fischerei am Conradsbach,

Rößler-Hof Rolf Seyffert GbR, Imkerei Katharina Huster