

Lieber Gast

Unsere Speisen werden immer frisch und individuell zubereitet, das dauert seine Zeit. Der Geschmack und die Qualität sind sicherlich auch für Sie das Äquivalent. Sprechen Sie unser Personal an, wenn Sie es eilig haben oder individuelle Tagesempfehlungen wünschen.

Beginnen Sie heute doch mal mit einem anregenden Aperitiv, wie z.B.

Glas Champagnerbier (Carême 1814)	0,1l	€ 4,20
Die Liason von original Hefe aus der Champagne mit ausgewählten Malzsorten und Aromahopfen. Unter strenger Kontrolle in der Champagner-Flasche gereift, entwickelt die Hefe einen Alkoholgehalt von rund 5,5 % und die typische feinperlige Kohlensäure. Anstelle des Degorgierens verbleibt die Hefe in der Flasche und verleiht somit dem Carême 1814 seine samtweiche Hefenote.		
Biercocktail	0,3l	€ 4,50
Glas Sekt Schloß Rothenbuch	0,1l	€ 3,80
Sherry fino	5cl	€ 3,50
Campari Orange		€ 5,50

Wir haben für Sie eine Auswahl unserer Getränke zusammengestellt, sollte das Getränk Ihrer Wahl nicht dabei sein, sprechen Sie uns gerne an.

Wasser

Sailauer Mineralbrunnen	0,25l	€ 2,80
(still, medium, sprudelnd)	0,75l	€ 5,20

Alkoholfreie Getränke

Zitronenlimonade ¹	0,2l	€ 2,20
Orangenlimonade ^{1,2}	0,4l	€ 4,20
Coca Cola	0,2l	€ 2,20
	0,4l	€ 4,20
Bitter Lemon ^{1,2,3}	0,2l	€ 2,50
Tonic Water ^{1,3}	0,4l	€ 4,20

Säfte

Apfelsaft naturtrüb	0,2l	€ 2,20
Apfelsaftschorle naturtrüb	0,4l	€ 4,20
Orangensaft	0,2l	€ 2,20
Johannisbeerschorle	0,4l	€ 4,20

1 = koffeinhaltig 2 = mit Farbstoff 3 = chininhaltig

Weyberbräu, naturtrübe Biere vom Fass

Weyberbräu Blondes

Ein orangenfruchtiger Grundton harmoniert vorzüglich mit dem kernigen, satten Malz. Der Geschmack sehr frisch und spritzig, dazu rein und natürlich. Die naturtrübe Farbe sowie das kernige, würzig-frische und anregende Aroma geben dem Bier den typischen Hausbrauereicharakter. Ehrlich! Animierend! Rundum süffig. Ein sympathisches, schlankes und sehr lebendiges Bier mit weichem Charakter.

	0,2l	€ 2,20
In der Bierstange	0,3l	€ 3,60
	0,4l	€ 4,20

Weyberbräu Qupfer

Nicht nur, dass hier der Bierdurchschnittsgedanke komplett untergraben wird, es wird auch ein enorm hohes Niveau beim Richtungswechsel erreicht. Vor allem dieses Harzige, das Ölige, der Hauch Tannennadeln, dieses geschliffene, scharf umrissene, geradlinige und kristallklare Malz sowie der elegante, feingliedrige, aromatische Hopfen mit seiner dunklen, tiefen Würze bringen ein absolut fesselndes Geschmacksbild auf die Bühne

	0,2l	€ 2,20
In der Bierstange	0,3l	€ 3,60
	0,4l	€ 4,20

Weyberbräu Weizen

Ein kumpelhaftes Bier. Keine Mätzchen, kein aufgesetztes Gehabe - ehrliches, unverbogenes, klares Auftreten. Sehr positiv auch die Süffigkeit, die zusammen mit der guten Bekömmlichkeit und Schlankheit des Aromas Rekordwerte erreicht. Man hat das Gefühl, endlos viele Gläser trinken zu können. Nichts wird zu viel oder über. Dieses Bier hat Marathonqualitäten. Wundervoll bananenfruchtig. Ein Hauch Apfeltreiber im Hintergrund. Herrlicher Weizen-Hefe-Verbund. Das Malz im Hintergrund mit Steherqualitäten. Der Hopfen schnittig und markant

	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 4,90

Mlesna Tee

Die Geschichte des Ceylon-Tees beginnt vor über 200 Jahren, als Sri Lanka noch eine britische Kolonie war. Damals war Sri Lanka vor allem für die Herstellung von Kaffee bekannt. Doch der Kaffee sollte nicht den Erfolg haben wie der Ceylon-Tee. Denn 1860 wurden die Kaffeekulturen von einer verheerenden Krankheit betroffen und anschließend durch Tee-Pflanzen ersetzt. Die ersten Versuche, die Tee-Pflanzen zu kultivieren, hatten bereits im Jahre 1839 im Botanischen Garten von Peradeniya in der Nähe der Königsstadt Kandy begonnen. Dort waren die Pflanzen aus Assam und Kalkutta durch den Handel von der East India Company angekommen. Heute wird der Ceylon-Tee auf etwa 4% des Territoriums von Sri Lanka angebaut. Die besten Ceylon-Tee-Pflanzen wachsen in über 2.000 Metern Höhe in den Gebieten von Dimbula, Nuwara Eliya und Uva.

Die Teesorten, die aus den Blättern der Camellia gewonnen werden, teilt man in drei große Klassen ein: grüner, weißer und schwarzer Tee. Obwohl man sich kaum vorstellen kann, dass grüner und schwarzer Tee aus der gleichen Pflanze kommen, wird dies durch die unterschiedliche Art der Verarbeitung erreicht. Der Tee, der nur mit getrockneten Blättern zubereitet wird, ist der grüne Tee, weil er seine ursprüngliche Farbe behält. Ein anderer Prozess, eine Art der Fermentation, bewirkt, dass die Blätter erst rot und dann schwarz werden. Dabei wird auch der Geschmack intensiver.

Auswahl unserer Teesorten

Cinnamon, Pekoe, Rose Tea, Green Jasmin Tee, Blackberry, Mango, Lemon

Tasse Tee	€ 2,30
Kännchen Tee	€ 4,40

Kaffeespezialitäten

Espresso	€ 2,20
Tasse Kaffee	€ 2,40
Cappuccino	€ 2,80
Latte Macciato	€ 3,50
Tasse Milchkaffee	€ 3,00

Fränkische Edelbrände von Alfred Wecklein

Ein Grund für die hohe Qualität unserer Produkte ist die Philosophie von Alfred Wecklein. So wird bei uns schon immer auf das Zusetzen von Konservierungs- und Schönstoffen verzichtet und darauf geachtet, dass nur bestes Obst verwendet wird. Um unseren Kunden eine größere Auswahl an Edelbränden anbieten zu können, ist es für uns selbstverständlich, neben dem Brennen traditioneller Früchte, wie Zwetschge, Williams Christ Birne und Mirabelle, ständig neue Obstsorten auszuprobieren. Erst wenn die Qualität eines neuen Brandes unseren hohen Ansprüchen genügt, wird er in unser Sortiment, das sich bis heute auf weit über 20 Sorten ausgedehnt hat, aufgenommen. Ein besonders glückliches Händchen hatten wir 1993, als wir erstmalig den Speierling brannten. Diese besondere Rarität erreichte 1996 bei einer internationalen Degustation in Geisenheim den ersten Platz.

Der ständig wachsende Kundenkreis, der sich inzwischen auf ganz Deutschland ausgedehnt hat, und unzählige Prämierungen in den letzten Jahrzehnten zeigen, dass unsere hohen Qualitätsansprüche geschätzt werden und sich bezahlt machen.

Dass diese absolute Reinheit unserer Brände eher die Ausnahme als die Regel unter den Schnapsbrennern ist, zeigt die Tatsache, dass die alte Hausbrennerei Wecklein die einzige Destille in Main-Spessart ist, die in der Vereinigung Fränkischer Edelbrenner e.V., dem Rosenhut, vertreten ist. Um dem Rosenhut angehören zu können, müssen hohe Qualitätsmerkmale nachgewiesen werden. Quelle www.wecklein.de

Williams Birne	2cl	€ 6,50
Hagebuttenbrand	2cl	€ 8,50
Johannisbeergeist	2cl	€ 6,50
Haselnussgeist	2cl	€ 8,50
Schlehenbrand	2cl	€ 8,50
Aprikose	2cl	€ 6,50
Waldhimbeergeist	2cl	€ 8,50
Zwetschge	2cl	€ 6,50
Festbierbrand	2cl	€ 6,50
Quittenbrand	2cl	€ 6,50
Apfelbrand	2cl	€ 6,50

Fassbind: Der Geist von 3 Jahrhunderten

Man schrieb das Jahr 1846, als Gottfried Fassbind I. in Oberarth die Alte Urschwyz Brennerei gründete. Vor über 160 Jahren legte der Nachfahre holländischer Küfer, die im 13. Jahrhundert in die Schweiz eingewandert waren, damit den Grundstein für die heute älteste Brennerei der Schweiz.

Über fünf Generationen wurde in der Folge das ursprüngliche Handwerk des Brennmeisters weitergegeben. In bester Familientradition und im unverwechselbaren, eigenwilligen Geist des Gründers. Eine kleine Geschichte dazu aus der Anfangszeit: Als der Kanton Schwyz 1860 plante, eine Strasse durch die herrlichen Kirschbaumplantagen der Familie zu führen, wehrte sich Gottfried Fassbind erfolgreich dagegen. Von dieser unbeugsamen Haltung zeugt bis heute eine scharfe, fast rechtwinklige Kurve, die von den Einheimischen auch Chriesiwasser-Rank genannt wird.

Was Gottfried Fassbind I. bereits im vorletzten Jahrhundert vorlebte, zeichnet bis heute die edlen Destillate der Brennerei Fassbind aus. Es sind dies gutschweizerische Werte wie Qualität, Tradition und Naturverbundenheit. Von Kirsch bis Vieille Poire, vom Pflümli bis zum Brut de Fût Pomme bringen alle Fassbind-Edelbrände ein Stück Schweiz auf den Tisch. Obst und Beeren aus Schweizer Anbau werden von einheimischen Obstbauern angeliefert und bei uns in der Brennerei sorgfältig sortiert und nach traditioneller Art weiterverarbeitet.

So schaffen wir die Grundlage für jene hochklassigen Destillate, die über die Jahre unter anderem von Napoleon III. mit goldenen Medaillen ausgezeichnet wurden. Es sind urtümliche, authentische Eigenschaften, welche die Fruchtbrände von Fassbind prägen. Heute genauso wie vor über 160 Jahren. Quelle www.fassbind.de

Wildkirsche	2cl	€ 16,00
Abricot	2cl	€ 9,50
Kirsche	2cl	€ 9,50
Pflümli	2cl	€ 9,50
Pomme	2cl	€ 9,50

Südtiroler Brände von Plattner

Kirsche	2cl	€ 8,50
Pflaume	2cl	€ 8,50
Williams	2cl	€ 8,50
Waldhimbeergeist	2cl	€ 8,50

Suppen

Kartoffelcremesuppe € 4,90
mit Speckkrusteln

Fränkische Leberknödelsuppe € 4,90

Vorspeisen

Tomate - Mozzarella € 6,50
mit Balsamico-Dressing

Hausgebeizter Lachs mit Reibekuchen € 9,50
dazu Honig-Dill-Senfsoße und Salatbouquet

Hausgeräucherte Forellenmousse € 7,50
dazu Honig-Dill-Senfsoße und Salatbouquet

Rinder-Carpaccio € 10,50
mit gehobeltem Parmesan & Balsamicodressing

Salate

Blattsalate mit Hausdressing oder Essig&Öl

dazu in Honig gegrillten Balkankäse € 12,50

mit gegrillten Riesengarnelen € 13,50

Beilagensalat € 3,50

Vegetarisch

Kartoffeltaler € 7,50
mit Tomate und Käse überbacken und Salat

Hausgemachter Kartoffelstrudel € 7,50
mit Champignonrahmsauce

gebackener Hirtenkäse € 7,50
mit Honig & Rosmarin dazu mediterranes Gemüse

Käsespätzle € 8,50
mit kleinem Beilagensalat

Fischgerichte

Gegrilltes Lachssteak € 13,50
mit Blattspinat und Weißweinsauce, dazu Bandnudeln

Zanderfilet auf der Haut gebraten
dazu Rosmarinkartoffeln und Limettencreme € 15,50

Fleischgerichte

Wildschweinbraten € 11,50
mit Klößen und Rotkohl

Gebratene Perlhuhnbrust € 14,50
auf Grillgemüse dazu Kartoffelstrudel

Gegrilltes Lammfilet € 24,50
an Rosmarinkartoffeln dazu Grillgemüse

Schnitzel „Wiener Art“ € 8,50
dazu Pommes Frites

Schnitzel „Jäger Art“ € 9,90
dazu Pommes Frites

200g gegrilltes Rumpsteak (rare, medium, well done)

dazu bunte Blattsalate und Kräuterbutter € 18,50

dazu Pommes Frites und Kräuterbutter € 18,50

dazu Pfefferrahmsoße und Kroketten € 19,50

Dessert

Crème brûlée € 7,50
mit Früchtheragout

Schokoladensoufflé € 7,50
mit Bourbone-Vanille-Eis

Sorbet-Variation € 6,50
hausgemachtes Sorbet&Eis

Dessertvariation „Schloss Rothenbuch“ € 12,50
Schokoladensoufflé, Crème brûlée, Kugel Sorbet

4-Gang-Menü

Mousse von der Spessartforelle

€ 7,50

Kartoffelcremsuppe

4,90

*Schweinefilet mit Champignonrahmsauce
und Nudeln*

12,50

Crème brûlée mit Früchteraigout

€ 6,50

*als 3-Gang-Menü € 22,50
(ohne Mousse von der Spessartforelle)*

als 4-Gang-Menü € 29,50