

Sehr verehrte Gäste,

Gastgeber zu sein
und Gäste zufriedenstellend zu bewirten,
galt immer als Ausdruck einer verfeinerten Lebenskunst.

Unseren Gästen genussreiche Stunden zu bereiten
und sie die Sorgen des Alltags vergessen zu lassen,
erfüllt uns mit Freude und Stolz.

Der Grundsatz, den Gast zu verwöhnen,
um ihn damit zur Wiederkehr aufzufordern,
ist für uns das gesteckte Ziel und wir sind glücklich,
es immer wieder zu erleben.

Seien Sie unser anspruchsvoller Gast.
Sie sollen sich jederzeit bei uns wohlfühlen.

Ihr



mit Team

Etwas Besonderes...

Safran Muschelsüppchen mit französischem Wermut ^{D, E, H, L, M} 5,50



Herbstlicher Salat mit Spieß von Wildwassergarnelen und
gepickelter Kürbis ^{E, G, J, K, M} 13,50



Gebratene Filets von der Rotbarbe auf Risotto von Waldpilzen ^{D, E, F, H, M} 19,50



Rosa gebratene Entenbrust auf Berberitzencouscous und
gegrilltem Gemüse ^{E, F, M} 19,50



Trauchen von Rehrücken mit Preiselbeerrotkohl und Nougat-
Amarettini-Knödel ^{D, E, M, I, K} 29,50



Rumpsteak mit „Cafe de Paris“-Butter und Pommes Frites ^{D, M} 25,50

Einfaches...

Kürbiscremesuppe mit Kernöl ^{D,K}	4,50
Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen ^E	4,50
Kleiner Feldsalat mit Speck und Croutons ^{E,F,G,M,K}	4,00
Großer Salat mit gehobeltem Parmesan und Nüssen ^{D,E,G,I,K,M}	8,50
Hausgemachte Terrine vom confierter Entenkeule mit roter Zwiebelmarmelade und Salat ^{D,G,K,M}	12,50
Ragout von heimischen Hirsch Kartoffelknödel und Rotkohl ^{A,D,E,M}	16,50
Gekochter Tafelspitz auf Bouillonkartoffeln und Merrettichsauce ^{D,E,F,M}	12,50
Paniertes Butterschnitzel mit Pommes Frites ^{A,F}	8,50
Paniertes Butterschnitzel mit Jägersoße und Butterspätzle ^{M,F}	10,50
Paniertes Butterschnitzel mit Stangs Kochkäse und Röstkartoffelwürfel ^{A,D,F}	10,50
<u>Nudelgericht</u>	
Tagliatelle mit Ragout von frischen Waldpilzen ^{A,E,F,M}	10,50
<u>Vegan und glutenfrei</u>	
Libanesisches Falafel mit gegrilltem Gemüse und Chermoula	10,50

Aus unserer Region...

Presskopf, Blutwurst oder Leberwurst im Glas von Heigel & Eck
mit Brot und Senf ^{E, G, F, 18, 12} 9,50

Stangs Kochkäse, Obatzter und Handkäs mit Musik, mit
Sauerteigbrot und Butter ^{D, E, F, G} 9,50

Vier „Amorbacher“, Bratwürste auf Sauerkraut dazu Dunkelbrot ^{G, M, 8} 9,50

Für Stephanie

Currywurst wie in NRW mit hausgemachtem Curry und Pommes
- auf Wunsch „Rot/Weiß“ - ^{E, G, 2, 3, 12, 8} 9,50

Gulaschsuppe mit Brot ^{E, F} 6,50

Essen für coole Kids

Paniertes Schnitzel mit Pommes ^{A, F} 5,50

Nudeln mit Sauce Bolognese ^{A, E, D} 4,50

Zwei kleine Bratwürste mit Kartoffelwürfel ^{D, M} 5,50

Etwas Süßes

Tarte mit Zitronencreme und Feigenparfait ^{A, D, F, I, K, M} 6,50

Mousse von weißer und brauner Schokolade mit Blutpfirsichsorbet ^{A, D, I, K, M} 6,50

Gemischtes Eis mit Stangs Caramelsauce ^{A, D, K, M} 6,50

Herzhaftes

Rohmilchkäse nach Tagesangebot mit Feigensenf ^{D, G} 9,00

Aperitiv

Schloß Castell Brut vom Weingut Schloß Castell ^M	0,1l	6,50	0,75l	39,00
Fraenzi Frizzante Bavarese vom Weingut Schloß Castell ^M	0,1l	3,50	0,75l	25,00
Fantinel Rosè Spumante Brut 2018 ^M			0,75l	39,00
Lillet Wild Berry, Russian Wild Berry, Beeren			0,2l	5,50
Hugo, Prosecco, Holunderblütensirup, Soda und Minze ^M			0,2l	5,50
Black Hugo, Prosecco, Holunderblütensirup, Johannis- beernektar ^M			0,2l	5,50
Sprizz Aperol Prosecco und Aperol ^M			0,2l	5,50
Martini Bianco			5cl	3,50

Alkoholfreie Cocktails auf Anfrage!

Champagner vorrätig!

Biere

Schlappeseppel Pils vom Faß	0,2l	1,80	0,4l	3,50
Schlappeseppel Kellerbier vom Faß	0,2l	1,80	0,4l	3,50
Bavaria Hefeweizen Hell vom Faß	0,3l	2,40	0,5l	3,80
Helles, bayrisch mild Flasche			0,5l	3,80
Bavaria Hefeweizen - alkoholfrei - Flasche			0,5l	3,80
Schlappeseppel Pils - alkoholfrei - Flasche			0,33l	2,60
Radler oder Colabier			0,4l	3,50
Russ oder Cola-Weizen ¹¹			0,5l	3,80
Tainacher Mineralwasser sprudelnd, medium oder still	0,25l	1,90	0,75l	4,90

Softgetränke

Cola, Cola light, Spezi, Fanta ¹¹	0,2l	1,90	0,4l	3,50
--	------	------	------	------

Säfte

Deichert Apfelsaft Bio naturtrüb	0,2l	1,90	0,4l	3,80
Orangen-, Rhabarber-, Johannisbeer-, Kirsch-, Bananen- oder Maracujasaft	0,2l	1,90	0,4l	3,60
Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich	0,2l	1,60	0,4l	3,30

Schweppes

Bitter Lemon, Wild Berry, Tonic	0,2l	1,90	0,4l	3,60
---------------------------------	------	------	------	------

Unsere Weine

Offene Weißweine

2018 Cuvée von Silvaner und Müller Thurgau 0,1l 3,50
Weingut Erhard und Max Helmstetter · Bürgstadt

2018 Bacchus - halbtrocken 0,2l 4,90
Weingut Erhard und Max Helmstetter · Bürgstadt

2018 Müller-Thurgau - trocken 0,2l 4,90
Weingut Erhard und Max Helmstetter · Bürgstadt

2018 Silvaner - trocken 0,2l 4,90
Weingut Stich · Bürgstadt

2018 Weißburgunder - trocken 0,1l 3,50
Weingut Schloß Castell

Rosèwein

2018 Spätburgunder - halbtrocken 0,1l 3,50
Weingut Erhard und Max Helmstetter Bürgstadt

Offene Rotweine

2017 Spätburgunder - trocken 0,2l 5,50
Weingut Stich Bürgstadt

2015 - 3 Finques Tinto Crianza 0,1l 3,50
Castillo de Perelada D.O. Empordà

Süßwein - nach Tagesangebot 5 cl 5,00

Weißweine

2018 Silvaner - trocken Weingut Schloß Castell	Flasche 0,75 l	25,00
2016 Silvaner „Großes Holz“ Bürgstadter Berg · Weingut Stich	Flasche 0,75 l	45,00
2017 Riesling Kabinett Weingut Stich	Flasche 0,75 l	32,00
2017 Chardonnay Venezia Giulia Pulatti Vignetti	Flasche 0,75 l	32,00
2018 Grauburgunder Centgrafenberg Weingut Helmstetter	Flasche 0,75 l	32,00
2017 Sauvignon blanc Weingut Helmstetter	Flasche 0,75 l	32,00

Rotweine

2012 Spätburgunder Centgrafenberg - trocken Weingut Walter · Bürgstadt	Flasche 0,75 l	39,00
2016 Domina - trocken Weingut Schloß Castell	Flasche 0,75 l	29,00
2017 Primitivo die Manduria-Rubino DOC	Flasche 0,75 l	39,00
2016 Juan Gil 12 meses etiqueta plata Bodegas Juan Gil	Flasche 0,75 l	39,00

Aus unserer Schatzkammer

2010 Cremes Angelo Gaja	Flasche 0,75 l	95,00
2011s Amarone Della Valpolicella Casa Vinicola Sartori	Flasche 0,75 l	115,00

Kaffee und mehr...

Espresso	1,90
Espresso doppio	3,50
Kaffee	2,40
Cappuccino	2,70
Latte Macchiato	2,90
Heiße Schokolade	3,20
White Chocolate 31 %	3,80
Caramel Chocolate 31 %	3,80
Ecuador Chocolate 70 %	3,80
Tasse Tee Darjeeling, Earl Grey, Wild Fruits, Peppermint, Garden Fruits, Rooibos, Exotic Sencha	2,50

Unsere Spirituosen

Edelobstbrände von den Sennerts aus Preunschen

Wildkirsche 42 Vol. % Alc	2 cl	4,90
Wilder Apfel aus dem Fass, 42 Vol. % Alc	2 cl	4,90
Wildbinne 42 Vol. % Alc	2 cl	4,90
Wildzwetschge 42 Vol. % Alc	2 cl	4,90
Wildzwetschge aus dem Fass, 42 Vol. % Alc	2 cl	4,90
Apfel-Quitte 42 Vol. % Alc	2 cl	4,90
Wildmirabelle 42 Vol. % Alc	2 cl	4,90

Edelobstbrände vom Weingut Giegerich - Großwallstadt

Tresterbrand 40 Vol. % Alc	2 cl	3,80
Cognac-Walnuss-Likör 28 Vol. % Alc	2 cl	3,80

Obstbrand von der Edelbrennerei Dirker

Himbeergeist 40 Vol. % Alc	2 cl	4,50
----------------------------	------	------

Gin

Hendricks 44 Vol. % Alc 2 cl 3,90

Tanqueray 47 Vol. % Alc 2 cl 3,50

Wodka

Wybarowa 47 Vol. % Alc 2 cl 2,50

Whiskey und Rum

Connamara 40 Vol. % Alc 2 cl 3,50

Talisker 10 years old 40 Vol. % Alc 2 cl 4,90

Plantation Grand Reserva Barbados 40 Vol. % Alc 2 cl 3,80

Absacker

Jägermeister 35 Vol. % Alc 2 cl 2,50

Baileys 32 Vol. % Alc 2 cl 2,50

Feiern und genießen mit Stangs Küche

Sie planen eine individuell auf Ihre Bedürfnisse abgestimmte Feier?

Inmitten unseres romantischen Städtchens bietet sich unser Haus an. Egal ob eine kleine Zusammenkunft für 10 Personen an einem festlichen Tisch im Restaurant oder eine große Feier für bis zu 55 Personen. Bei großen Gruppen reservieren wir unser Restaurant exklusiv für Sie.

Wir bieten Ihnen und Ihren Gästen eine ganz persönliche Feier. Nach ihren Wünschen wählen die Gäste aus unserer Karte oder wir planen mit Ihnen ein Komplettangebot. Wir erstellen für Sie persönliche Speisen „à la carte“ oder ein festliches Menü und kümmern uns darum, dass Ihre Feier ein Erfolg wird. Hochzeiten, Familienfeiern, Betriebs- und Weihnachtsfeiern oder auch andere Veranstaltungen. Ob im Sommer oder im Winter, unser Haus lädt zum Feiern ein.