

Bio-Rinder-Steaks aus der Rhön nach traditioneller Metzgerkunst

Genießen Sie zarte, saftige und aromenreiche Steaks vom Lavagrill. Das Fleisch stammt von ursprünglichen „Höhenvieh“ - Rindern. Sie wachsen auf kräuterreichen und naturbelassenen Rhöner Weiden auf.

In der Bio-Landmetzgerei Kleinhenz wird das Fleisch in einem eigenen Kühlhaus zur Reifung am Knochen aufbewahrt, dem sogenannten „Dry Aged“ - Verfahren. Dabei werden feine Edelschimmelpilzkulturen in das naturbelassene Fleisch einmassiert. Während 6 Wochen Ruhe und Reifung bekommt das Fleisch einen unverwechselbaren Geschmack. Auf dem Lavagrill wird es bei ca. 500°C angebraten und Ihnen nach einer sanften Ruhezeit serviert.

Diese Kunst erfährt derzeit eine Renaissance unter Spitzenköchen und Fleischgenießern...

Erleben Sie es bei uns als einziges Restaurant in Deutschland in Bio-Qualität.

Ihre Bio-Steak-Wahl



Porterhouse-Steak, ca. 450 gr. oder ca. 550 gr.

Der mittig liegende Knochen verleiht zum einen dem Rumpsteak und zum anderen auch dem Filet zusätzliche Geschmacksaromen. Unser Meisterstück.

450 gr. - € 38

550 gr. - € 43

Club-Steak, ca. 400 gr.

Fettanteil am Rand, aromatisch und saftig durch die Verbindung zum Rückenknöchel.

€ 35

Rumpsteak "New York Cut", ca. 250 gr.

Am Rippenknöchel gereift, besitzt stärkste Marmorierung.

€ 28

inklusive hausgemachten Variationen von Saucen, Relishes und Kräuterbuttern

Ihre Beilagen-Wahl

Grüne Bohnen
Gebackene Champignons
Gegrillter Maiskolben
Mediterranes Gemüse
Grilltomate

und

Ofenkartoffel mit Sauerrahm
Kartoffelecken
Chips

Eine Gemüse- und Kartoffelbeilage in Kombination

€ 6

Kleiner gemischter Salat









€ 4,50

Großer gemischter Salat

€ 8,50

Liebe Rhön-Entdeckerin, lieber Rhön-Entdecker,

wussten Sie schon . . . ,

-  dass der **Demeter-Landwirt Herr Ludwig Weber** vom wunderschönen Steffeshof unsere **Rhönschafe** und das „**Rote Höhenvieh**“ – eine ursprüngliche und robuste Rinderrasse mit braunem Fell und kessem Augenaufschlag – für uns großzieht, ebenso wie „aufgeweckte“ Hirsche? Er baut das Getreide selbst an, verfügt über eine eigene Mühle und bäckt aus dem gewonnenen Mehl jeden Freitag unterschiedliche – sooo leckere – Holzofenbrote. Dieses Brot (außen knusprig, innen saftig) finden Sie auch auf dem Frühstücksbuffet wieder.
-  dass die glücklich aufgewachsenen Tiere vom Steffeshof in Unterleichtersbach in der **Bio-Landmetzgerei Kleinhenz** im gleichen Ort liebevoll und mit Respekt von **Herrn Richard Kleinhenz** und seinem Team weiterverarbeitet werden?
-  dass im **Kloster Maria Bildhausen** seit diesem Jahr erstmalig **Bio-Gemüse und Kartoffeln** in Kooperation mit einer Behindertenwerkstatt für uns angebaut werden?
-  dass glückliche & freilaufende **Bio-Hühner** auf dem Hofgut Ritter der **Familie Derleth** zu uns gehören?
-  dass **Bio-Landschweine und Spanferkel** vom pffiffigen **Bauern Dietmar May** in Junkershausen liebevoll großgezogen werden?
-  dass der Bachsaibling dem Herrn **Helmut Obert aus der Rhönforellenzucht Schwarze Berge** in Riedenberg ins Netz geht?
-  dass Sie direkt neben dem Hotel einen **Kräutergarten** finden, der in der Verantwortung unserer quirligen Kochazubis in Kooperation mit der örtlichen Kurverwaltung liegt?
-  dass wir neben der produkt- und komponentenbezogenen Bio-Zertifizierung seit Anfang Juni 2011 auch menübezogen **bio-zertifiziert** sind?

*Genug der Worte – viel Vergnügen bei genussvollen Momenten – herzlichst,
Ihr Küchenchef Thomas König & Team*


Vorspeisen

Surf and Turf

vom Rhöner Landhähnchen und Pulpo


fruchtig marinierte Brust vom Landhähnchen und feine Scheiben vom Pulpo

€ 13

Carpaccio vom roten Höhenvieh 
mit Tomatencreme und Kresse


€ 14

Dreierlei vom Ziegenkäse


Gratinierter Ziegenkäse unter der Walnusskruste an Thymian-Honig-Glace, 
Ziegenfrischkäse und Ziegenkäse im Katafiteig gebacken

€ 14


Suppen


„Pot au Feu“ vom Roten Höhenvieh 
mit Grieß- und Markklößchen und feinem Gemüse
€ 7


Kartoffelsüppchen mit Essig-Gurkenschäum,
Speckchip und Tomatensalsa
€ 6


Gurken-Meerrettichsuppe 
mit Lachsforellenklößchen
€ 6


Hauptgerichte


Gartenfrischer Feldsalat an Kartoffeldressing 
mit in Nussbutter gebratenem Forellenfilet und Beete-Chips
oder vegetarisch
mit Käsekräpfen anstatt Forelle
€ 19

Roulade vom Spitzkohl und Saibling an Rieslingschaum 
mit Nusskartoffeln
€ 22

Kalbsleber „Himmel und Erd“ 
mit gerösteter Blutwurst, Lauchgemüse und Kartoffelpüree
€ 21

Filetmedaillon vom roten Höhenvieh auf Portweinschalotten, Meerrettichschaum, 
Erbsenpüree und Kartoffelkissen
€ 29

Dreierlei vom hauseigenen Lamm: 
Rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste, saftiger Lamnbraten
und hausgemachte Lamnbratwürste mit Bauernmarktgemüse im Thymianhörnchen
€ 26

„Rhöner Lollis“ 
Gegrillte „Lollis“ vom Landschweinfilet, vom Rumpsteak und von der Lammsteakhälfte
auf Bohnengemüse, mediterranem Gemüse und Portweinschalotten
mit Kartoffelheu
€ 26

Ravioli mit Gorgonzola gefüllt
auf buntem Linsen-Birnengemüse und gerösteten Nüssen
€ 17

Bunte Linguini
mit Rhöner Salsiccia
(herzhafte rohe Bratwurst vom heimischen Landschwein)
Pinienkernen und Parmesan
€ 17

Wintergrüße aus der Ferne

Skreifilet aus Norwegen


Der Skrei ist ein Dorsch, welcher an den Lofoten entlangwandert und zum Kabeljau wächst.
Genießen Sie unser:

In Salzeibutter gebratenes Skrei-Filet auf Wurzel-Kartoffelgemüse und frischen Miesmuscheln
€ 25

Gegrillte Dorade mit Kräutern gefüllt


auf bunten Linguini mit Tomatensugo
€ 24

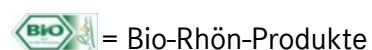
Desserts

Dreierlei Crème brûlée: 
Schoko mit Schokoladenchips, Vanille mit Birnensorbet, Passionsfrucht mit Passionsfruchtsauce
€ 8

„High Coffee Time“
Dreierlei Petit Fours mit flambiertem Espresso
€ 7

Mille Feuille vom Florentiner und Amarettomousse
mit Tonkabohneneis
€ 7

Auswahl von ausgesuchten Raffinessen Rhöner Käseereien 
mit Walnussbrot
€ 8



DE-Öko-039-Kontrollstelle, Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH

Rhöner Feinschmecker Menü



...die Vielfalt der Rhön entdecken...

Dreierlei vom Ziegenkäse
Gratinierter Ziegenkäse unter der Walnusskruste an Thymian-Honig-Glace,
Ziegenfrischkäse und Ziegenkäse im Kataifiteig gebacken

~

Kartoffelsüppchen mit Essig-Gurkenschäum,
Speckchip und Tomatensalsa

~

Roulade vom Spitzkohl und Saibling an Rieslingschaum
mit Nusskartoffeln

~

Filetmedaillon vom roten Höhenvieh auf Portweinschalotten, Meerrettichschaum,
Erbsenpüree und Kartoffelkissen

~

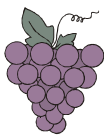
Dreierlei Crème brûlée:
Schoko mit Schokoladenchips, Vanille mit Bratapfels, Passionsfrucht mit Passionsfruchtsauce

als 5-Gang-Menü nur abends
€ 49

als 3-Gang-Menü ohne Vorspeise und Zwischengericht
€ 32

Liebe Gäste, Ihre Bestellung für das 5-Gang-Menü nehmen wir gerne
bis 20.30 Uhr entgegen.

Viel Vergnügen!



W
e
i
n
e
m
P
f
e
h
l
u
n
g

2010	Johanniter trocken Feine Fruchtaromen von reifer Birne und getrockneter Aprikose, leicht pfeffrig. Weingut Roth	0,75l	€ 29,00
2009	Schwarzriesling , trocken Sommeracher Katzenkopf Granatrot, im Duft nach Sauerkirschen; würzig, lange im Geschmack. Weingut Sommerrach	0,75l	€ 38,50