

Frische aus Main-Spessart im „Letzten Hieb“



Unsere Küche unter der Leitung von Küchenchef Thomas Heidl bietet Ihnen „Frische aus Main-Spessart“.

Dabei verwenden wir Produkte der hiesigen Landwirtschaft von unseren Direkterzeugern. Regionale- und internationale Spezialitäten für Sie pfiffig zubereitet.

Dazu genießen Sie korrespondierende Weine aus besten fränkischen Lagen.

Schön, dass Sie unser Gast sind.

5 GUTE GRÜNDE FÜR DIE „FRISCHE“...

- ...Transparenz bei Herstellung & Verarbeitung der Lebensmittel
- ...Kurze Transportwege für mehr Frische
& weniger klimaschädliches CO₂
- ...Stärkung unserer Region
- ...Erhalt der regionalen Artenvielfalt
- ...Erhalt und Gestaltung der heimatlichen Kulturlandschaft

fränkische KOCHKUNST
FRISCHE produkte

Speisenkarte

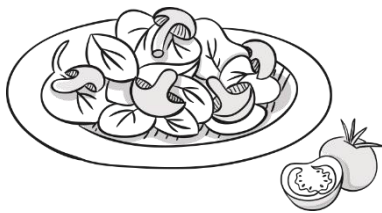
Käspressknödelsuppe 4,80
Rinderkraftbrühe

Flädlesuppe 4,80
Rinderkraftbrühe

Variation an frischen Blatt- und Rohkostsalaten 3,80
Hausdressing

Salat der Saison „Rindersteak“ 16,20
Steakstreifen | Hausdressing | selbstgemachtes Baguette

Salat der Saison „Ziegenkäse“ 14,20
gratinierter Ziegenkäse | Honig & Sesam | Hausdressing | selbstgemachtes Baguette



Vegetarisch

„Süßer Bock“-Burger | Veggie 13,80
Burger mit gratiniertem Ziegenkäse | Feigenmayo | Süßkartoffelpommes | Coleslaw-Salat

Kräuterkäsespätzle 12,80
Rahm | Bergkäse | Salat

Überbackene Aubergine 11,80
Couscous | Gemüse

Für unsere kleinen Gäste

Kleines Schnitzel nach Wiener Art 6,50
Pommes frites | Ketchup

Kloß mit Soß 3,50

Portion Pommes frites 3,50
Ketchup | Mayonnaise

alte WERTE
 JUNGE ideen

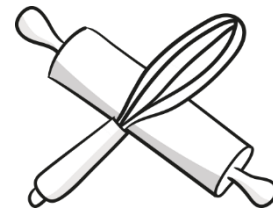
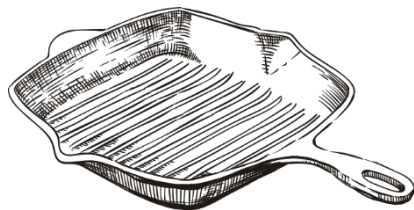
Speisenkarte

Rindergeschnetzeltes 18,80
Pfefferrahmsauce | Kräuterspätzle | Marktgemüse

Schweinefilet 15,80
Champignonsauce | Kräuterspätzle | Marktgemüse

Fränkischer Tafelspitz 16,80
Meerrettichsauce | Bandnudeln

Fränkisches Schweineschäufele 16,80
Klöße | Blaukraut | Dunkelbiersoße



„Süßer Bock“-Burger 14,80
Burger mit gratiniertem Ziegenkäse im Speckmantel | Feigenmayo | Süßkartoffelpommes | Coleslaw-Salat

Schnitzel Spessart 15,20
Champignonrahm | geschmolzene Zwiebeln | Pommes frites

Münchner Schnitzel 14,50
Senf-Kren-Panade | Bratkartoffeln | Salat

Schnitzel „Wiener Art“ 12,80
Pommes frites

Cordon bleu vom Schwein 15,80
Bratkartoffeln | Salat

Desserts

Duett von Schoko 7,50
Mousse au chocolat | Lava Cake | Beerenspiegel

Mousse au chocolat 5,20
Beerenspiegel

Hausgemachter Apfelstrudel 7,50
Vanilleeis | Sahne

Gemischtes Eis mit Sahne 5,80
*...wählen Sie drei Kugeln aus:
 Vanille | Schokolade | Erdbeere | Walnuss | Pistazie*

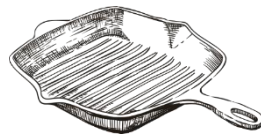
Frisch – nachhaltig – aus der Region

Im Hotel Imhof / Zum letzten Hieb setzen wir seit 1955 auf **hohe Qualität** von **Lebensmitteln und Speisen**. Schon Franziska Imhof wusste:

„Selbstgemacht schmeckt's am besten“.

Diese Mentalität führt Küchenchef Thomas Heidl – der übrigens auch gelernter Konditor und Bäcker ist – bis heute weiter. Mit seinem Küchenteam bietet er seinen Gästen Kreationen frei von Geschmacksverstärkern und Fertigprodukten. **Frisch, aus Main-Spessart.**

Selbstgemacht sind daher bei uns unter anderem das Baguette zum Salat, die Burgerbrötchen, die Spätzle, die Soßen, Dips, Brühen und Suppen und natürlich auch die Desserts.



UNSERE DIREKTVERMARKTER AUS DEM LANDKREIS (Auszug)

Matthias Seubert, Karlstadt-Karlburg
Obst, Gemüse & Salat

Gustav Gold, Karlstadt-Karlburg
Kartoffeln, Spargel, Erdbeeren

Wolfgang Thurn, Fischgut Seewiese, Gräfendorf
Forellen

Ziegenhof Werner & Elke Sauer, Arnstein-Müdesheim
Ziegenmilch und -käse

Verschiedene Jäger aus Gemünden, Langenprozelten und Burgsinn
Dam- und Rotwild, Wildschwein

Geiger & Söhne, Thüngersheim
Wein

...und viele weitere!