



Unsere Suppenempfehlung

- 14 **Waldpilzrahmsüppchen "Zur Mainlust"** € 7,00
Eine besondere Spezialität unseres Hauses!

„Wildes für den kleinen Hunger“

-speziell für unsere Senioren-

- 455 **Kleines Hirschgulasch-Töpfchen** (kleine Portion) € 22,50
Zarte Stücke der Keule mit frischen Champignons in Wildrahmsoße mit einem gefüllten Kartoffelkloß

- 456 **Fruchtiges Hirschgeschnetzeltes** (kleine Portion) € 23,80
In Heidelbeerwein marinierte Streifen der Hirschkeule in Waldheidelbeersoße, dazu hausgemachte Spätzle

Hauptspeisen vom Wild

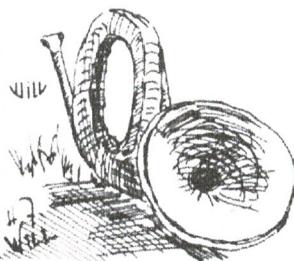
- 460 **Zartes Hirschgulasch** € 28,50
mit frischen Champignons in feinwürziger Wildrahmsoße, dazu Apfelsrotkohl und gefüllte Kartoffelklöße

- 461 **Heidelbeer-Hirsch** € 29,80
Geschnetzeltes von der Hirschkeule, in Heidelbeerwein mariniert, serviert in kräftig dunkler Waldheidelbeersoße, dazu Apfelsrotkohl und hausgemachte Spätzle

- 462 **Wildschwein-Geschnetzeltes „Böhmischa Art“** € 29,50
Streifen der Wildschweinkeule mit Backpflaumen und Apfelingen in fruchtiger Pflaumensoße, dazu hausgemachte Spätzle

- 463 **Hirschbraten von besten Stücken der Keule** € 32,50
in Rotwein mariniert, serviert in Wacholderrahmsoße, mit einem guten Schuß Gin verfeinert, dazu Apfelsrotkohl und Kartoffelklöße

- 464 **“Wilde Biersau“** € 31,00
Herhaftes Gulasch von der Wildschweinkeule, mit Zwiebeln und Speck in kräftiger Dunkelbiersoße, dazu Wirsinggemüse und gefüllte Kartoffelklöße





Salate und Vorspeisen

1 **Salat „Amerikanisch“** € 13,50

Großer bunter Salat-Mix in Sauerrahm-Dressing
mit gebratenen Putenbrust-Streifen

3 **Salat-Fan-Bowl** € 9,50

Große Schale bunter Salat-Mix für Salatfreunde

71 **Kleiner bunter Salat-Mix** € 4,50

Unser Beilagensalat

Unser Beitrag gegen Lebensmittel-Verschwendung

Beilagen-Salate nur auf Wunsch, nicht generell dabei.

*So bekommt und zahlt auch nur der Salat, der ihn wirklich möchte
und es landet weniger im Müll!*

6 **Knusprige Scampi** € 14,80

Garnelenschwänze in würziger Knusperhülle ausgebacken,
dazu Knoblauch-Mayonnaise und Zitrone

10 **Hausgemachter Kochkäse** € 6,90

Kleine Portion unserer mildwürzig-cremigen Spezialität,
garniert mit Zwiebelchen, dazu Bauernbrot



Suppen

11 Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen € 6,00



12 Leberknödelsuppe „Fischer's Fritz“ € 8,50

13 Sauerbraten-Süppchen € 6,50

Feine Suppen-Kreation nach unserer beliebten
Mainlust-Spezialität „Maria's Sauerbraten“



14 Waldpilzrahmsüppchen „Zur Mainlust“ € 7,00

mit dem unwiderstehlichen Aroma unserer speziellen
Mischung frischer Waldpilze

15 Käserahmsuppe € 8,00

Eine besondere Spezialität unseres Hauses
mit feinen Gemüsewürfelchen

17 Samtig-würzige Kürbissuppe € 7,80

mit gerösteten Kürbiskernen





Traditionelle Spezialitäten des Hauses nach überlieferten Rezepten aus unserer Familienküche

21 **Frankfurter Grüne Soße** € 23,50



nach eigenem Haus-Rezept hergestellt. Ganz klassisch servieren wir dazu zartes Suppenfleisch vom Rind, gekochtes Ei und Kartoffeln

23 **Maria's Sauerbraten** € 29,50



Zarte, magere Scheiben vom Rinderbraten in feinwürziger Soße, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße. Die Spezialität der Chef! „Das Fleisch stammt von Spessart-Rindern, aus eigener Schlachtung der Traditionsmetzgerei Kuhn in Sulzbach.“

30 **Herhaftes Rindergulasch** € 23,00



Traditionell, mit Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Paprika und viel Zeit geschmort. So wird das Fleisch butterzart und der Geschmack einzigartig. Dazu Kartoffelklöße.

„Wer's lieber schärfer mag“: **Original ungarische Erős Pista Paprikapaste**
zum individuellen Nachschärfen € -,50



Karina's kreative Küche aus aller Welt

„Die Leidenschaft für das Kochen bekam ich in die Wiege gelegt. Ich liebe es, mit exotischen Gewürzen und Zutaten zu experimentieren und Rezepte aus fernen Ländern soweit zu verfeinern, bis sie auch für deutsche Gaumen ein vollkommener Genuss sind. Lassen Sie sich darauf ein! Guten Appetit!“

- Junior-Chefin Karina Fischer -

24 „Traum aus 1001 Nacht“ € 22,50

Traditionelles Schmorgericht aus dem Orient mit Hähnchenbrust, verschiedenen aromatischen Trockenfrüchten und hausgemachtem, frisch gemahlenen Ras-el-Hanout-Gewürz, das der kräftigen Soße einen einmaligen Duft verleiht, dazu Kartoffelkroketten

„Kreation der arabischen Küche mit einer harmonischen Fülle orientalischer Aromen und fruchtig-lieblichem Charakter.“

Ras-el-Hanout besteht aus fast 20 verschiedenen Gewürzen, die mild geröstet und dann fein gemahlen werden (u.a. Zimt, Sternanis, Ingwer, Chili, Kardamom und Rosenblätter)

25 Western-Gulasch „BBQ“ € 18,80

vom Schweinenacken, mit reichlich Zeit saftig und zart geschmort, mit Zwiebeln, Paprika und Süßmais in würzig-rauchiger Sauce, dazu hausgemachte Spätzle

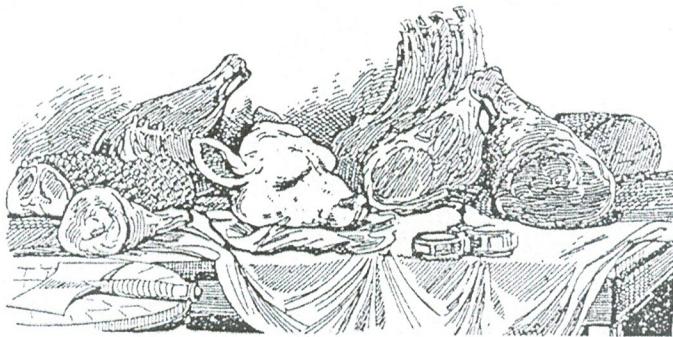
„Eine geschmackliche Reise ans Lagerfeuer im Wilden Westen.“

44 Indisches Hähnchen-Tikka € 18,50

Hähnchenbrust-Würfel, mariniert mit frischem Ingwer, Knoblauch, Koriander und hausgemachtem Garam Masala-Gewürz, mit reichlich Zwiebeln in pikanter Currysahnesoße auf Reis im Kesselchen serviert

„Eine indische Spezialität, die aber bei uns nur noch prickelt, nicht mehr brennt. Was bleibt, ist der einzigartige Geschmack!“

Garam Masala bedeutet „heißes Gewürz“ und besteht u.a. aus Kreuzkümmel, Koriander, Chili und Nelke.



Fischer's Schlemmer-Schnitzel

31 **Odenwälder Kochkäse-Schnitzel** € 19,00



Paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachtem, mildwürzig-cremigem Kochkäse (ohne Kümmel) überzogen, dazu Pommes
Eine ganz besondere Delikatesse unseres Hauses!

28 **Forstwichtel-Schnitzel** € 17,00

Paniertes Schweineschnitzel mit Champignonrahmsoße, dazu Pommes

34 **Feinschmecker-Schnitzel** € 20,00

Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsoße, dazu Karottengemüse und Kartoffelkroketten

35 **Deftiges Wilderer-Schnitzel** € 22,00

Paniertes Schweineschnitzel mit Zwiebel-Speck-Champignonsoße, dazu Wirsinggemüse und hausgemachte Spätzle

42 **Mediterranes Delikatess-Schnitzel** € 19,50



Paniertes Schweineschnitzel an hausgemachtem Ratatouille-Gemüse von Zucchini, Aubergine, Paprika und Zwiebeln in Tomatensoße, fein aromatisiert mit Knoblauch und Chili, dazu Kartoffelkroketten

47 **Rustikales Schmorzwiebel-Schnitzel** € 17,50

Paniertes Schweineschnitzel mit saftig geschmorten Würzzwiebeln, dazu Pommes

59 **Frankfurter Schnitzel** € 19,00

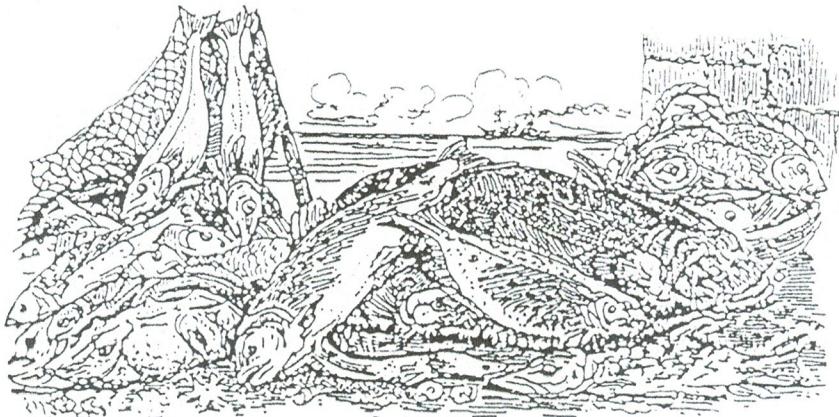


Paniertes Schweineschnitzel an Frankfurter Grüner Soße, dazu Kartoffeln

Auf Wunsch alle Schnitzel auch unpaniert möglich.

„Einfach lecker“

- 29 **Holzfäller-Braten** € 18,00
Saftige Scheiben vom Schweinenackenbraten mit Zwiebeln, frischen Champignons und Speck in herzhafter Soße, dazu Pommes
- 36 **Königsberger Klopse** € 16,50
Hackfleisch-Klößchen in typischer Kapernsahnesoße, dazu Kartoffeln
Auf Extra-Wunsch: Portion Rote Bete € 3,50



Fisch

- 66 **Fjordfisch „Mediterran“** € 25,50
Frische Fischfilet-Stücke in Backteig gebraten, serviert mit hausgemachtem Ratatouille-Gemüse von Zucchini, Aubergine und Paprika in Tomatensoße, fein aromatisiert mit Knoblauch und Chili, dazu Kartoffelkroketten
- 67 **Fjordfisch „Dill“** € 23,00
Frische Fischfilet-Stücke in Backteig gebraten, serviert in Dillsoße, dazu Kartoffeln

Der Fisch wird in Norwegen geangelt, kein Massenfang aus Netzen. Das Angebot variiert je nach Fangerfolg (Seelachs, Kabeljau, Leng, Lumb, Pollack, Heilbutt)



Fleischlos genießen



- 16 **Kreolisches Gemüse-Kokos-Curry** (vegan) € 17,00
Verschiedenes Gemüse mit Ananas, Kokosflocken und Kokosmilch in Currysoße geköchelt, auf Reis im Kesselchen serviert



- 22 **Vegetarische Grüne Soße** € 15,50
Frankfurter Grüne Soße nach eigenem Hausrezept, dazu gekochte Eier und Kartoffeln

- 26 **Hausgemachte Käsespätzle** € 15,50
mit cremigem Käse überschmolzen, mit knusprigen Röstzwiebeln serviert, dazu kleiner Salat-Mix

- 27 **Fruchtiger Ratatouille-Auflauf** € 16,00
Hausgemachtes Ratatouille-Gemüse von Zucchini, Aubergine und Paprika in Tomatensoße, fein aromatisiert mit Knoblauch und Chili, auf hausgemachten Spätzle mit Käse überbacken

- 270 **Veganes Ratatouille mit Reis** € 14,00





Ebbes Kaltes uff'm Brettche

45 *Worschbt aus de Büchs'* € 12,00

von der fränkischen Traditionsmetzgerei Kuhn in Sulzbach,
auf dem Holzbrett serviert, dazu Gewürzgurken, Brot und Senf
Eine Sorte zur Auswahl: Hausrmacher Preßkopf oder
Bierwurst (Jagdwurst) oder Schinkenwurst (Bierschinken)

46 *Schüsselche Kochkäs'* € 9,70



Portion hausgemachter Kochkäse mit Zwiebelwürfeln,
dazu Brot und Butter



48 *„Strammer Max“* € 11,50

Butterbrot, belegt mit Schwarzwälder Schinken,
darauf zwei Spiegeleier, kleine Salatgarnitur

49 *„Stramme Lotte“* € 11,50

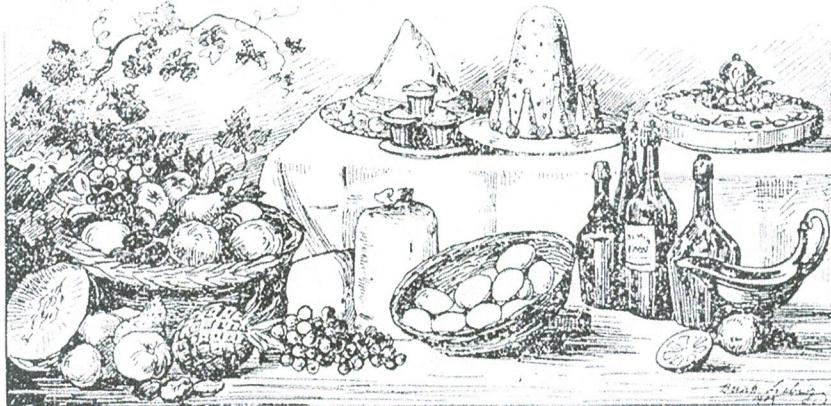
Butterbrot belegt mit Kochschinken, darauf zwei Spiegeleier,
kleine Salatgarnitur



50 *Handkäs' mit Musik im Dippche* € 8,90

Harzer Käse mit Zwiebelwürfeln und Essig-Öl,
angemacht nach Art des Hauses, dazu Brot und Butter





Desserts

51 **Kleine Eis-Trilogie** € 6,00

Vanille-, Haselnuss- und Schoko-Eis mit Sahne

53 **Feuerzauber** € 7,70

Vanille-Eis mit Sahne, dazu heißes Kirschenkompott

54 **„Beschwipste Quetsche“** € 8,20

Heißes Kompott aus Zwetschgen, angeheizt mit Zwetschgenwasser, dazu Vanille-Eis

55 **Kaiserschmarrn** (Dessertportion) € 9,50

Soufflierte Eierpfannkuchen-Stücke mit Rosinen, dazu hausgemachte Vanillesoße

56 **„Mainlust - Schmarrn“** (Dessertportion) € 12,00

Soufflierte Eierpfannkuchen-Stücke auf einem Mus von „Derngemer Herzkersche“ aus eigenem Anbau (Gewürz-Kirschen)

57 **Schokotraum** € 8,00

Schoko- und Vanille-Eis mit Schokoladenkruste und Sahne

58 **„Nüsschen“** € 7,00

Haselnuss-Krokant-Eis mit gerösteten Mandeln und Sahne