

*herzlich
willkommen*

fh
fuchs+hase

WO SICH FUCHS UND HASE „GUTEN
APPETIT“
SAGEN, LIEGT UNSER HOFGUT
SCHÖNBRONN.

DORT ERNTEN WIR DIE SAFTIGEN
KRÄUTER,
KREIEREN SORGSAM AUSGEWÄHLTE
GERICHTE
UND BIETEN UNSEREN GÄSTEN EIN GANZ
BESONDERES AMBIENTE.

HERZLICH WILLKOMMEN!

EINE BESCHREIBUNG DER INHALTSSTOFFEN FINDEN SIE
JEDERZEIT AN UNSERER SERVICESTATION

VORSPEISEN

HAUSGEMACHTES GÄNSESCHMALZ MIT APFEL-, ZWIEBELWÜRFELN
UND GERÖSTETEM BROT

6,50 €

RINDERTATAR „KLASSISCH“ MIT SCHALOTTEN,
ESSIGGURKEN, KAPERN, SARDELLEN & CO. AUF ROTE BETE-
CARPACCIO, ROTE BETE-MEERRETTICH
UND GERÖSTETEM HAUSGEMACHTEN BROT

16,80 €

HERBSTLICHER KRÄUTERSALAT MIT HAUSDRESSING,
KIRSCHTOMATEN, GURKEN, RADIESCHEN UND CROUTONS



BEILAGENSALAT 6,80 €/ GROß 12,00 €

MIT GEBRATENEN VANILLE-GARNELEN 18,90 €

MIT SÜß-SAUER EINGELEGTEM KÜRBIS 14,50 €

SUPPEN

KLARE GEFLÜGELKRAFTBRÜHE MIT WURZELGEMÜSE UND
PISTAZIEN-KLÖBCHEN

9,80 €

KRUSTENTIER-CREMESÜPPCHEN MIT ROH MARINIERTEM FENCHEL
UND GEBRATENEN VANILLE-GARNELEN

11,80 €

HAUPTGERICHTE

KUNSPRIGE GÄNSEKEULE AUF ORANGEN-BLAUKRAUT, APFEL-
VANILLE-RAGOUT UND KARTOFFELKNÖDELN MIT
SEMMELBRÖSELSCHMELZE

26,50 €

ROSA GEBRATENES RINDERRÜCKENSTEAK AUF SCHWARZWURZEL-
PÜREE, FRISCH GEHOBELTEM SCHWARZEN TRÜFFEL UND
KARTOFFELKRAPPEN

34,50 €

DUETT VON DER JAKOBSMUSCHEL UND GARNELE, IN KAFFEEBUTTER
GEBRATEN, MIT CURRYSCHAUM, AUF ROTE BETE-RISOTTO,
FELDSALAT-PESTO UND KÜMMEL-KARAMELL

29,50 €

SAUTIERTE LINGUINE IN CRÉMÉ-SOÛE MIT FRISCH GEHOBELTEM
SCHWARZEN TRÜFFEL UND PARMESANSPÄNEN

21,00 €

GEBRATENE MIT MUSKAT-KÜRBIS GEFÜLLTE KARTOFFEL-GNOCCHI,
SÜß-SAUER EINGELEGTEM KÜRBIS UND FELDSALAT-PESTO

18,50 €

FÜR WEITERE VEGETARISCHE ODER VEGANE GERICHTE WENDEN SIE SICH BITTE
AN UNSEREN SERVICE

DESSERT

DREIERLEI VOM APFEL

(BRATAPFEL-MOUSSE, APFEL-VANILLE-RAGOUT, SORBET VOM GRÜNEN APFEL)

10,50 €

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN, RUMTOPF-BEEREN-RAGOUT,
WEIßER KAFFEESCHAUM UND PISTAZIENEIS

11,50 €

EINE KLEINIGKEIT ZUM ABSCHLUSS.....

HAUSGEMACHTES PARFAIT MIT WINTERLICHEN AROMEN UND
ZWETSCHGENKOMPOTT- IN DER TASSE SERVIERT-

6,80 €

WILDBRATWÜRSTE MIT FELDSALAT, KARTOFFEL-DRESSING,
GRANATAPFEL-PERLEN, CROUTONS UND PREISELBEER-SENF

15,80 €

CREMÉSÜPPCHEN VOM WINTERSPARGEL MIT CROUTONS UND
FRISCH GEHOBELEM SCHWARZEN TRÜFFEL

10,50 €

GESCHMORTE RINDERBACKE AUF KARTOFFEL-KÜRBIS-PÜREÉ MIT
SÜß-SAUER EINGELEGTEM KÜRBIS

22,80 €

DESSERTVARIATION FUCHS+HASE

12,00 €

DIE GERICHTE SIND AUCH EINZELN BESTELLBAR ODER ALS

4. GANG MENÜ: 59,00 €

MENÜ



APERITIF & DIGESTIV

APEROL SPRITZ APEROL, PROSECCO, SODAWASSER, ORANGE, EIS

6,90 €

HUGO HOLUNDERBLÜTENSIRUP, PROSECCO, SODAWASSER, MINZE,
EIS

6,90 €

APERITIF ALKOHOLFREI SIRUP, BITTER LEMON

6,00 €

SCHLOß FRANKENBERG SECCO-AMALIE LÖW-FEINFRUCHTIG,
PRICKELND

0,1 L 4,90 € **0,75 L** 34,00 €

SCHEIBEL PREMIUM -OBSTBRAND, EDLE HIMBEERE, HASELNUß,
ALTES PFLÜMLE, MOOR BIRNE

2 CL 3,60 € **5 CL** 7,90 €

BIER FLASCHEN

KULMBACHER EDELHERB PILS

0,5 L 3,90 €

KAPUZINER WEIßBIER

0,5 L 4,20 €

MÖNCHSHOF HELL

0,5 L 3,90 €

MÖNCHSHOF NATUR RADLER

0,5 L 3,90 €

KAPUZINER WEIßBIER ALKOHOLFREI

0,5 L 3,90 €

MÖNCHSHOF NATURTRÜB'S ALKOHOLFREI

0,5 L 3,90 €

WEIN OFFENER AUSSCHANK & FLASCHENWEIN

WEIßWEIN

WEINGUT HOFMANN SILVANER „VOM KEUPER“ 2022, TROCKEN

0,1 L 3,10 € 0,25 L 6,30 € 0,75 L 19,00 €

WEINGUT PRÖSTLER FRANKEN BACCHUS QW, HALBTROCKEN

0,1 L 3,40 € 0,25 L 6,90 € 0,75 L 25,00 €

**WEINGUT SCHNEIDER PFAFFMANN PFALZ GRAUBURGUNDER G.U,
TROCKEN**

0,1 L 3,10 € 0,25 L 6,30 € 0,75 L 19,00 €

SCHLOß FRANKENBERG WEISSBURGUNDER, HALBTROCKEN

0,1 L 3,30 € 0,25 L 6,50 € 0,75 L 27,00 €

**LUKAS SCHMIDT FRANKEN SNEAK PREVIEW SECOND FLIGHT,
HALBTROCKEN**

0,1 L 3,90 € 0,25 L 7,60 € 0,75 L 29,00 €
