

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

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Ralf S.', with a stylized flourish at the end.

mit Team

Unser 3-Gang-Menü

Filet von der Rotbarbe^{FI} auf Belugalinsen mit Ras-El-Hanout
und libanesischem Joghurt^D



Maispouardenbrust mit Baharat gebraten auf Kichererbsenpüree^D



Dreierlei von hausgemachtem Parfait mit frischen Feigen^{A, D, M}



3 Gänge 32,- Euro

Passende Weinbegleitung 12,- Euro

(2 x 0,1 l und 1 x 0,05 l)

Etwas Besonderes..

Vorweg

Essenz von Odenwälder Reh 6,50 €



Terrine von der Gänsestopfleber ^M 17,00 €
mit hausgemachtem Brioche ^{D, F1} und Aprikosenmarmelade an Pflücksalaten ⁹

~~2015~~ Mittlenberger Steingrübler Riesling Auslese ^M 5 cl 5,00 €
Weingut Knapp, Miltenberg



Großer Salat mit Spieß von Wildwassergarnele 13,50 €
und Walnusspesto ^{D, E, G, J, 5}

Hauptgang

Gebratenes Filet von Zander ^{F1} auf Kräuterrisotto ^{D, E, H, M}	21,50 €
Rosa gebratene Entenbrust auf Berberitzencouscous ^{F1} und kleinem Gemüse ^{E, M}	21,50 €
Surf & Turf Rumpsteak mit Garnelenspieß und Rosmarin- Kartoffelwürfeln ^{D, E, J, M}	29,50 €
Steak vom Black Angus Rind mit „Cafe de Paris“-Butter und Pommes Frites ^{D, H, M}	25,50 €
Odenwälder Rehrücken mit Preiselbeerrotkohl und Nougat-Amarettini-Knödeln ^{A, D, F1, I, K, M}	29,50 €

Einfaches...

Kürbiscremesuppe ^{D, K} mit steirischem Kernöl	5,50 €
Kleiner Feldsalat mit Grissini und Oliven ^{E, G, K, FI}	4,00 €
Herbstlicher Salat mit hausgeräuchertem Entenschinken ^{G, M}	12,50 €
Odenwälder Rehglasch mit Spätzle ^{FI} und Rotkohl ^{A, D, E, G, M}	17,50 €
Paniertes Butterschnitzel mit Pommes Frites ^{A, FI}	9,50 €
Paniertes Butterschnitzel mit Jägersoße und Butterspätzle ^{A, D, FI}	11,50 €
Paniertes Butterschnitzel mit Kochkäse und Pommes Frites ^{A, D, FI}	11,50 €
Wildbratwurst aus dem Amorbacher Forst mit Röstkartoffelwürfeln, Rahmwirsing und Preiselbeeren ^{A, D, E, FI, M}	13,50 €

Nudelgericht

Tagliatelle in Rahm geschwenkt mit schwarzer Trüffelbutter und confierten Kirschtomaten ^{A, D, FI}	12,50 €
Hausgemachte Lachs-Ricotta-Cannelloni mit Walnusspesto und Parmesan ^{A, D, FI}	16,50 €

Aus unserer Region...

Stangs Kochkäse, Obatzter und Handkäs´ mit Musik
mit Sauerteigbrot ^{F1, F2} und Butter ^D. 9,50 €

Vier „Amorbacher“, Bratwürste auf Sauerkraut ^M dazu Dunkelbrot ^{F1}. 9,50 €

Für Stephanie

Currywurst wie in NRW ^{E, G, 1, 2, 3, 14}
mit hausgemachten Curry und Pommes- auf Wunsch „Rot/Weiß“ 9,50 €

Große Gulaschsuppe ^M mit Brot ^{F1, F2} 8,50 €

Vegan und glutenfrei

Libanesisches Falafel mit Ratatouillegemüse
und Chermoula oder Joghurt-Minz-Sauce 13,50 €

Essen für coole Kids

Paniertes Schnitzel ^{A, F1} mit Pommes 6,50 €

Nudeln ^{A, F1} mit Sauce Bolognese 4,50 €

Zwei kleine Bratwürste mit Kartoffelwürfel 5,50 €

Etwas Süßes

Tarte von Haselnüssen mit Parfait von Williams-Birnen ^{D, A, FI, M, K} 7,50 €

Dreierlei von der Passionsfrucht ^{D, A, FI, M} 7,50 €
Panna Cotta, Sorbet, Süppchen

Gemischtes Eis ^{A, D} mit Stangs Karamellsauce 6,50 €

Herzhaftes von Marie's Hofladen · Obernburg

Käse ^D nach Tagesangebot mit Sauerteigbrot und Feigensenf ^{FI, F2, G, M} 10,50 €

Passend zum Dessert

Süßwein - nach Tagesangebot ^M 5 cl 5,00 €

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 ^{M, F, 1, 10}			0,2l	5,50 €
Mira Belle, Prosecco, Riesling, Mirabellensirup ^{M, 1}			0,2l	5,50 €
Hugo, Prosecco, Holunderblütensirup, Soda und Minze ^{M, 1}			0,2l	5,50 €
Black Hugo, Prosecco, Holunderblütensirup, Johannisbeernektar ^{M, 1}			0,2l	5,50 €
Sprizz Aperol Prosecco und Aperol ^{M, 1}			0,2l	5,50 €
Sprizz Aperol Lemon Prosecco, Aperol ^{M, 1} und Bitter Lemon			0,2l	5,50 €
Martini Bianco ^M			5cl	3,50 €
Gin Tonic ^M			0,2l	8,00 €
Maritivo ^M Maritivo ^{M, 1} und Tonic Water			0,2l	6,50 €

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			0,5l	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 ^{1,9}			0,4l	3,50 €
Russ oder Cola-Weizen ^{1,9}			0,5l	3,80 €

Wasser, Softgetränke & Säfte

Tainacher Mineralwasser sprudelnd, medium oder still	0,25l	1,90 €	0,75l	4,90 €
Coca Cola, Cola, Cola light, Spezi, Fanta ^{1,9}	0,2l	1,90 €	0,4l	3,50 €
Schweppes Bitter Lemon, Wild Berry, Tonic ^{1,10}	0,2l	2,20 €	0,4l	3,80 €
Deuchert Apfelsaft Bio naturtrüb	0,2l	2,20 €	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				

Offene Weißweine

2020 Riesling – trocken ^M	0,21 € 4,90 €
Weingut Naegele · Hambach/Pfalz	
2019 Bacchus – halbtrocken ^M	0,21 € 4,90 €
Weingut Erhard und Max Helmstetter · Bürgstadt	
2019 Müller-Thurgau – trocken ^M	0,21 € 4,90 €
Weingut Erhard und Max Helmstetter · Bürgstadt	
2020 Silvaner – trocken ^M	0,21 € 4,90 €
Weingut Stich · Bürgstadt	
2020 Weißburgunder – trocken ^M	0,11 € 3,50 €
Weingut Schloß Castell Castell	

Offene Rosèweine

2020 Steren – trocken ^M	0,11 € 3,50 €
Weingut Bürgerspital · Würzburg	
2020 Portugieser – halbtrocken ^M	0,21 € 4,50 €
Weingut Naegele · Hambach/Pfalz	

Offene Rotweine

2017 Spätburgunder – trocken ^M	0,21 € 5,50 €
Weingut Stich – Bürgstadt	
2018 Spätburgunder – halbtrocken ^M	0,11 € 3,50 €
Weingut Naegele - Hambach/Pfalz	
2017 - 3 Fines Tinto Crianza ^M	0,11 € 3,50 €
Castillo de Perelada D.O. Empordà	

Kaffee und mehr...

Espresso 9	1,90 €
Espresso Macchiato D,9	2,60 €
Espresso doppio 9	3,50 €
Kaffee 9	2,40 €
Cappuccino D,9	2,70 €
Latte Macchiato D,9	2,90 €
Heiße Schokolade D,9	3,20 €
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 €
Wildapfelbrand 42 Vol. % Alc	2 cl	4,90 €
Wildbirne 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 und Liköre von der Edelbrennerei Adrian · Großheubach

Brand von der Hagebutte 43 Vol. % Alc	2 cl	3,50 €
Geist von wildwachsenden Kräutern 43 Vol. % Alc	2 cl	3,50 €
Geist von Waldhimbeeren 43 Vol. % Alc	2 cl	3,50 €
Heidelbeerlikör 20 Vol. % Alc	2 cl	3,50 €
Kräuterlikör 32 Vol. % Alc	2 cl	3,50 €

Likör vom Weingut Neuburger · Bürgstadt

Traubenlikör 20 Vol. % Alc 2 cl 3,50 €

Likör und Brand vom Weingut Giegerich · Grosswallstadt

Cognac-Walnuss-Likör 28 Vol. % Alc^K 2 cl 3,80 €

Tresterbrand 40 Vol. % Alc 2 cl 3,80 €

Geist und Brände von der Edelbrennerei Haas · Pretzfeld

Aprikosenbrand 40 Vol. % Alc 2 cl 3,90 €

Haselnussgeist 40 Vol. % Alc 2 cl 3,90 €

Schlehengeist 40 Vol. % Alc 2 cl 3,90 €

Liköre von der Brennerei Marienhof · Venningen

Le Retif - Dattel Feigen Likör 18 Vol. % Alc 2 cl 3,50 €

Grappa

Berta Grappa di Chardonnay Giulia 40 Vol. % Alc 2 cl 4,50 €

Whiskey und Liköre von St. Kilian Distillers · Rüdenuau

Liqueur Kolonat's Choice 30 Vol. % Alc	2 cl	3,90 €
Cream Dog Sahnelikör 25 Vol. % Alc	2 cl	3,90 €
Lime Limetten-Sahnelikör 20 Vol. % Alc	2 cl	3,90 €
Single Malt Whiskey Six Signature Edition 47,5 Vol. % Alc	2 cl	4,90 €
Single Malt Whiskey Seven Signature Edition 51,7 Vol. % Alc	2 cl	4,90 €

Edelobstbrände von der Brennerei Ziegler · Freudenberg

Williams Birnen Brand 43 Vol. % Alc	2 cl	4,90 €
Sauerkirschbrand 43 Vol. % Alc	2 cl	5,90 €
Waldhimbeergeist 43 Vol. % Alc	2 cl	4,90 €

Whiskey von der Brennerei Ziegler · Freudenberg

Aureum 1865 Single Malt Whiskey Stylish 43 Vol. % Alc	2 cl	5,90 €
Aureum 1865 Single Malt Whiskey Peaty 47 Vol. % Alc	2 cl	5,90 €

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 €
Ramazotti 30 Vol. % Alc	2 cl	2,50 €
Baileys 32 Vol. % Alc ^{D,9}	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.