

Als „Gaumenkitzel“ servieren wir vorab unsere hausgemachte Kräutercreme und Brot bei der Bestellung eines Hauptgerichts.

Möchten Sie nur ein kleines Gericht oder eine Vorspeise? Dann können Sie unsere Kräutercreme gerne extra bestellen € 3,50.

Heiße Suppen - besser kann eine Mahlzeit nicht beginnen.....

Fränkische Festtagssuppe € 6,80

Tomatencreme mit Croutons € 6,80

Cappuccino von Süßkartoffel, Karotte und Ingwer € 6,80

Kleines Vorneweg.....

Der große, bunte Chef-Salat „Hopfengarten“ zum „Sattessen“
mit gebratenen Scampi, Putenbrust und Pilzen € 16,80
als kleine Portion € 14,80

Sommersalat, Blattsalate in Trüffel Dressing
mit gebratenen Pilzen, Gran Padano frisch gerieben,
Kürbis-, Pinien- und Sonnenblumenkernen € 8,90

Zweierlei Lachs mit Dill-Senf-Sauce und Kartoffel-Rösti € 11,90

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Trüffeldressing, Ruccola, Gran Padano € 11,90

Hausgemachte Sauerbratensülze, grüne Sauce, Kartoffelrösti € 8,90

Vitello Tonnato
Kalbstafelspitz mit Sauce von weißem Thunfisch € 8,90

Unsere regionalen „Flair“ Klassiker aus Omas Rezeptbuch...

Fränkischer Sauerbraten in Weinessig geschmort
Kartoffelklöße, bunter Salatteller € 16,80



Fränkisches Hochzeitsessen - Tafelspitz in Meerrettichsauce*

Kartoffeln, Preiselbeeren, bunter Salatteller € 17,80

Rinderroulade „Hausfrauen Art“

mit Zwiebeln, Speck und Gurken, Sauerrahmsauce,
Kartoffelklöße*, bunter Salat € 18,80

Unsere besondere Empfehlung mit Flair

In Spätburgunder geschmorte Rinderbäckchen und Medaillon vom Rinderfilet

frische Pilze in Rahm, Kartoffelplätzchen € 25,90

Miltenberger Winzersteak vom fränkischen Landschweinerücken

auf Silvaner Rahm Sauce, überbacken mit angemachtem Camembert,
Schupfnudeln, bunter Salatteller € 19,80

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Potatoe Dippers und Salatteller € 14,90

Feiner Fisch

Zanderfilet auf Hummerschaum

Sommergemüse, Lila Kartoffel Gnocci € 24,90



Vegetarisch

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm

mit hausgemachten Semmelknödeln € 18,90

Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln € 8,90

Holzinger´s homestyle Burger

hausgemachter Black Angus Patty

Bacon, Käse, Gurken, Zwiebeln, Tomate, Blattsalat

Trüffelmayo und hausgemachte Burgersauce

im Kräuter-Rustico Brötchen € 14,80



Flair Hotels
In den Regionen zuhause

Unsere Steakkarte

Rumpsteak	200 gr € 17,50	300gr € 24,50
Rinderfiletsteak	200 gr € 22,50	300gr € 29,50

Beilagen

Potatoe Dippers € 2,50, Kartoffelrösti € 3,00
Kartoffelplätzchen € 3,00, Bunter Salatteller € 3,80
Kräuterbutter € 1,80 oder Chillibutter € 1,80 alles hausgemacht



Rindfleisch aus Uruguay

Endlose Weiden, auf denen sich die prachtvollen Rinder ganzjährig frei bewegen können, lassen die Tiere unter idealen Bedingungen heranwachsen. Qualität die man schmeckt!

Zu guter Letzt etwas Süßes - unsere hausgemachten Desserts

Viele Süße Sachen-unser Dessertteller € 8,90

Apfelküchlein mit Bourbon Vanilleeis € 6,90 als Mini Dessert € 4,80

Mousse au chocolat mit Früchten € 6,90 als Mini Dessert € 4,80

Walnusseis mit Eierlikör € 4,80 Mini € 3,80

Kirsch Tiramisu € 6,90

Vanilleeis mit Schokoladensauce € 4,80 Mini € 3,80

**Unser „Volksfesteis“ Gebrannte Mandel mit Schokosauce und Eierlikör
und Schlagobers € 4,80 Mini 3,80**

Waldmeistereis auf Mangoragout € 4,80 Mini 3,80

1 Kugel Tres Lecches Maccadamia mit Sahne und Baileys € 4,80

1 Kugel Cashew Sauerrahm mit Schokosauce € 4,80

1 Kugel Passionsfruchtsorbet auf Mangoragout € 4,80

1 Kugel Blaubeer-Skyr auf Mangoragout € 4,80

Kugel Eis 2,00€ mit Sahne oder Sauce Ihrer Wahl: 0,50€
Coconut Crisp, Eierlikör Cookies, Creme Mascarpone Nektarine, Erdbeere

Unsere Sommerlichen Empfehlungen

Gazpacho

Kaltes Paprika-Zucchini-Auberginen Süsspchen
Knoblauch Croutons € 6,80

Blattsalate in Caesar Dressing
gebratene Putenbruststreifen
Knoblauch Croutons € 14,80

Hausgemachte Tagliatelle
Balsamico-Oliven Tapenade
Mozzarella € 14,80

