



Unsere Getränke-Empfehlung

„25 km“ Secco Weingut Höflich 0,1 l 4,80 €

2020er Zeltinger Himmelreich Riesling

Weingut Martin Schömann, Kabinett, Mosel, vegan, trocken
Sein Charakter ist von Frucht und Würze geprägt. An der Nase präsentiert sich ein frischer Duft von zarten weißen Blüten, dazu feine Zitrus-Aromen und etwas grüner Apfel. Auf der Zunge bietet sich eine harmonische Balance Zwischen Leicht wahrnehmbarer Restsüße und frischer Frucht.

0,2l 6,40 €

0,5l 15,80 €

2021er „25 km“ Müller-Thurgau

Weingut Stich, Bürgstadt, Franken, Trocken
aromatischer Wein, mit einem Hauch von Walnuss und Muskat, Aromen grüner Äpfel, Grapefruit und Zitrone. mit einer herrlich erfrischenden Säure.

0,75L 25,00 €

2020er „25 km“ Sauvignon Blanc

Weingut Stich, Bürgstadt, Franken, Trocken
kühlere Aromen von Stachelbeere, Holunder und grünem Spargel mit exotisch-tropischer Frucht.

0,75l 30,00 €

Edelbrennerei Destilleum - Michael Mayer Großostheim

Mirabellenbrand 4,50 €

Goldbirne 4,50 €

Heidelbeerlikör 4,40 €

Non Alcoholic gin 12,80 €

Adventure Birds, Botanic garden

alkoholfreier, veganer Gin
mit einer Flasche Thomas henry Tonic Water 0,2l



Vorspeisen

„Bayerische Tapas“ DIE VI. auf der Etagere	15,50 €
Gebackener „25 km“ Lammwürfel mit Remouladensauce Roh Marinierte Scheiben vom Heimath-trio Saibling, Forelle & Zander & Grüne-Sauce-Öl Rinderschinken von der 13 Jahre alten „25 km“ Kuh & Marinierte Brunnenkresse	
Carpaccio vom „25 km“ Kalbsrücken aus dem Dry Ager	13,50 €
Gebratene Pilze, Bockshornklee-Bergkäse & Wildkräuter	
Vegane Salatbowl	10,50 €
Avocado, Wakame-Alge mit „Shrymps“, Rettich, Fruchtiger Quinoa, Tomatensalsa & Marinierter Baby Salat	
Salat von der „25 km“ Tomate mit Büffelmozzarella	13,00 €
Basilikumpesto, Taggiasche Oliven, Rucola & Balsamico Kaviar	
Tatar vom Thunfisch	13,00 €
Avocado, Rettich, Wasabi-Crème fraîche & Wakame-Algensalat	
Beilagensalat	5,00 €
Bunte Blattsalate mit Schwarzem Johannisbeer-Dressing, Angemachten & Rohkostsalaten	

SUPPEN

Rinderbrühe Leberknödel, Gemüse & Kräuter	6,50 €
Cremesuppe von Jungen Erbsen marinierte Nordseekrabben	8,50 €

Vegan

Gebratener „25 km“ Grüner Spargel Petersilienwurzel-Gulasch, confierte Strauchtomaten & Wildkräuter	20,50 €
„25 km“ Kartoffelgnocchi Geröstete Soja-„Rahm“sauce, Gebratene Pilze, Marinierter Römersalat & Getrocknete Beeren	21,50 €

Hauptspeisen – Fisch

Gebratenes Filet von der Dorade mit Wildwassergarnelen Basilikumsauce, Geschmorte Peperonata & Linguini	24,00 €
„Catch of the Day“ - fragen Sie unser Servicepersonal	T.P. €

Hauptspeisen – Fleisch

Rosa gebratene Medaillons vom Hirschrücken mit „Waldduftkruste“ Wacholdersauce, Gebratene Pilze & Kartoffelbaumkuchen	29,50 €
Geschmorte „25 km“ Lammkeule Rosmarin-Knoblauchsauce, Schnippelbohnen & Sellerie-Püree	20,50 €
Gebratene Perlhuhnbrust mit Kräuterfarce-Füllung Kirschbalsam-Rotweinsauce, Junger Blattspinat & Risotto	21,00 €
„25 km“ Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren buntes Gemüse & Bratkartoffeln	22,50 €

V o m B E E F E R

Argentinisches Grain Fed Roastbeef	Lady Cut	200 g	32,00 €
	Regular Cut	300 g	39,00 €
Argentinisches Rinderfilet	Lady Cut	200 g	39,00 €
	Regular Cut	300 g	53,00 €

Catch of the Day - Für Zwei Personen am Tisch tranchiert **T.P. €**
- fragen Sie unser Servicepersonal

dazu reichen wir:

Kräuterbutter, Pfeffersauce, Schnippelbohnen
& Gratiniertes Kartoffel-Chorizo-Gulasch

>Alle Grammzahlen sind Rohgewichte<

Bei Teilung einer Portion für zwei Personen oder einem Extra Gedeck berechnen wir 3,00 €.

Für eine kleine Portion unserer Speisen Reduzieren wir den Preis um 2,00 €.

Für extra Sauce berechnen wir 3,50 €.

Kinderessen sind von dieser Preisregelung ausgeschlossen.



Dessert

„Kleine Sünde“ die V. Nougatmousse im Glas, Mariniertes Obst & Espresso	7,00 €	
„Große Sünde“ Heimath-liebe Whisky & Schokolade 2cl „25 km“ Single malt Whisky - Privat cask von St. Kilian valrhona lait 40% & Mariniertes Obst	9,50 €	
Dom von Kaffee & Mandel Holunderbeeren-Tartelette & Apfelsorbet	10,50 €	
Törtchen von Zweierlei Schokoladenmousse Blondie mit gebrochener Schokoladenbohne Marinierter Mangosalat & Passionsfruchtsorbet	12,50 €	
Mille-feuille vom Blätterteig, Beeren & Frischmilch-Creme Geschichteter Blätterteig, Marinierte, Frische Beeren, Frischmilch-Creme & Pistazieneis	11,50 €	
Käseauswahl vom Affineur Waltmann Quittensenf, Trauben & schwarze Nüsse		
Klein	100 G	7,50 €
Groß	170 g	13,00 €

Die Deklaration der Speisekarte können sie gerne in einer gesonderten Karte einsehen.
Bitte fragen sie hierfür unser Servicepersonal.
Auch sind Stoffe wie Gluten und Laktose deklariert. Als Allergiker können Sie sich daran orientieren.



„Heimath-Gefühl“ in Gängen

„Bayerische Tapas“ DIE VI. auf der Etagere

Gebackener „25 km“ Lammwürfel mit Remouladensauce
Roh Marinierte Scheiben vom Heimath-trio Saibling, Forelle & Zander & Grüne-Sauce-Öl
Rinderschinken von der 13 Jahre alten „25 km“ Kuh
& Marinierte Brunnenkresse

„25 km“ Kartoffelgnocchi

Geröstete Soja-„Rahm“sauce, Gebratene Pilze,
Marinierter Römersalat & Getrocknete Beeren

Gebratenes Filet der Dorade mit Wildwassergarnelen

Basilikumsauce, Geschmorte Peperonata & Linguini

oder

Rosa gebratene Medaillons vom Hirschrücken mit „Waldduftkruste“

Wacholdersauce, Gebratene Pilze & Kartoffelbaumkuchen

Törtchen von Zweierlei Schokoladenmousse

Blondie mit gebrochener Schokoladenbohne

Marinierter Mangosalat & Passionsfruchtsorbet

4-Gang-Menü

55,00 €

3-Gang-Menü

ohne Zwischengang

45,00 €

3-Gang-Menü

ohne Vorspeise

43,00 €

Unser Motto

„Wild, Innovativ, Klassisch“

Nach diesem Motto agieren wir kulinarisch hier im Landhotel Heimathenhof. Unser Küchenstil vereint diese drei Eigenschaften, die sich auch in unseren Gerichten widerspiegeln.

„Wild“

ist unser Versprechen an Sie, mindestens ein spezielles Wildgericht auf unserer Speisekarte zu finden. aber auch unsere unkonventionelle Art Speisen zusammen zu stellen.

„Innovation“

Dies spiegelt sich in der Komposition der Speisekarte, modernen Garverfahren und der Produktauswahl wider. Aber auch in Sachen Mut, Dinge anders zu machen als viele andere Anbieter. Das beste Beispiel hierfür ist unsere „25 km“ Marke, welche wir auch zukünftig verstärkt einsetzen.

„Klassisch“

Wir arbeiten mit den klassischen Grundlagen der traditionellen Küche und geben diese auch an unsere Auszubildenden weiter. So werden Saucen, Brühen & Fonds nach traditioneller Weise angesetzt und mit hohem Zeitaufwand selbst hergestellt. Genauso wie der klassische Braten, der einen Schmoransatz erfährt.

Was sich hinter der „25 km“ Marke (Heimath-Liebe) verbirgt:

Nach der Unwegsamkeit der vergangenen Zeit ist es mir als Küchenchef und dem gesamten Küchenteam immer wichtiger geworden, zu wissen, wo unsere Lebensmittel herkommen und wie deren Herstellungs- & Produktionsbedingungen für Tier und Natur sind. Dem Gästewunsch nach mehr Transparenz, Nachhaltigkeit & Regionalität entsprechen wir hier in voller Linie. Immer wieder stellen wir fest, wie gut Regionalität gerade bei uns im Spessart funktioniert und welche Synergieeffekte sich für uns und unsere lokalen Partner ergeben.

Diese Idee ist im ersten Lockdown im Jahr 2020 gereift und hatte den Ursprung in immer wieder unterbrochenen Lieferketten und stetig steigenden Transportkosten für Importware.

Besonders im zweiten Lockdown nahmen wir noch einmal ganz intensiv die Region in den Blickpunkt und machten uns auf die Suche nach weiteren landwirtschaftlichen Partnern, die uns mit heimischen Produkten versorgen können und die auf Ihre Produkte und Produktionswege in Hinsicht auf Qualität, Haltungsbedingungen, Nachhaltigkeit und Fairness achten.

Der Kontakt zu Tobias Goldhammer aus Dammbach und Familie Neuberger (Erfstal-Rind) aus Bürgstadt kam zustande. Beide ziehen nun Kälber für uns groß. Von Herrn Tobias Goldhammer werden ganze Rinder mit ca. 400 kg geliefert. Auch Herrn Herbert Rüth aus Eichelsbach nicht zu vergessen, der uns nicht nur mit Kälbern beliefert, sondern auch das Stroh und Futter für unsere Rehe, Hirsche und Mufflons im Gehege bereithält.

Auch bei der Schlachtung der Tiere setzen wir und unsere Partner auf größtmögliche Regionalität. So werden alle Tiere bei kleinen EU-zertifizierten Betrieben geschlachtet. Einer davon ist der Metzgereibetrieb Rudolf Zwiesler aus Altenbuch, der unter anderem auch unsere Frühstückswurst herstellt.

Mit Herrn Steffen Becker aus Großostheim, dessen Betrieb Bio- und Demeter-zertifiziert ist, konnten wir einen weiteren regionalen Partner gewinnen, der uns nun ganzjährig mit Gemüse, Kartoffeln & Salaten versorgt. Sein Vater, Roland Becker, ebenfalls aus dem nur 16 km entfernten Großostheim, beliefert uns mit frischem Spargel und Erdbeeren.

Herr Gramling, ein Schäfer in bereits sechster Generation und 2013 sogar zum besten Schäfer Bayerns ausgezeichnet, zieht mit seinen Schafen auf den Wiesen rund um den Luftkurort Mönchberg.

Jemanden, den wir nicht suchen mussten, ist unsere Nachbarin Frau Elke Spieler, welche uns einen Großteil unserer Nudeln und Eier liefert. Genauso wie die Bäckerei Wenzel, welche uns bereits seit Jahren, angefangen von den Backwaren für unser Frühstücksbuffet bis hin zu den Semmelbröseln für unser „25 km“ Schnitzel“, beliefert. Das Mehl für diese Backwaren wiederum bezieht die Bäckerei von der Wolzmühle in Mönchberg, welche ihr Getreide von den umliegenden Feldern bezieht.

Unsere Fischgerichte sind zum größten Teil aus „Aquakultur“ oder der „MSC“-Fischerei und kommen von zertifizierten Partnern, unter anderem von der „Deutschen See“ oder dem „Frischeparadies“.

Bei dem Brand „25 km“ können Sie sich sicher sein, dass die Hauptbestandteile der damit gekennzeichneten Gerichte alle aus dem Umkreis von 25 km rund um das Landhotel Heimathenhof stammen. In unserer Küche finden zwar Produkte & Gewürze aus vielen Nationen ihren Einsatz, unter dem Aspekt „Qualität & Verfügbarkeit“ geben wir aber immer dem heimischen Produkt den Vorzug. Mit diesem Wissen kann man sich dann auch mal guten Gewissens eine Auster aus Frankreich oder das Stück Rindfleisch aus Südamerika schmecken lassen. Wichtig ist das Bewusstsein für Haltung, Qualität und Nachhaltigkeit.

Mit dieser Motivation arbeiten wir auch in Zukunft daran, noch weitere Partnerschaften mit Lieferanten aus der Region zu knüpfen, um unsere Speisekarte stetig mit Produkten aus dem 25 km Umkreis für Sie zu erweitern.

Mit besten kulinarischen Grüßen aus der Heimathenhof-Küche

Thomas Strunk
Küchenchef