



UNSERE GETRÄNKE-EMPFEHLUNG

SCHLUMBERGER PINOT NOIR RESERVA 0,1 L 8,50 €

SECCO MIT „25 KM“ HEIDELBEERLIKÖR 0,1 L 6,90 €
VON MICHAEL MAYER, GROSSOSTHEIM

2021ER ZELTINGER HIMMELREICH RIESLING 0,2L 6,40 €
0,5L 15,80 €

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.

2021ER „25 KM“ MÜLLER-THURGAU 0,75L 25,00 €

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.

2018ER SHOTFIRE SHIRAZ 0,75L 40,00 €

THORN CLARKE, BARBAROSSA-VALLEY, AUSTRALIEN
PRÄSENTIERT SICH IN EINEM DUNKLEN PURPURROT UND
ZEIGT HOHE GESCHMACKSINTENSITÄT.

EDELBRENNEREI DESTILLEUM – MICHAEL MAYER GROSSOSTHEIM

MIRABELLENBRAND 2CL 4,50 €

GEIST VON DER SIZILIANISCHEN MANDARINE 2CL 4,80 €

GOLDBIRNE 2CL 4,50 €

HEIDELBEERLIKÖR 2CL 4,40 €

BIERKRÄUTERLIKÖR 2CL 4,50 €

NON ALCOHOLIC GIN 12,80 €

ADVENTURE BIRDS, BOTANIC GARDEN
ALKOHOLFREIER, VEGANER GIN
MIT EINER FLASCHE THOMAS HENRY TONIC WATER 0,2L

V O R S P E I S E N

| | |
|---|----------------|
| <p>„BAYRISCHE TAPAS“ DIE VI. AUF DER ETAGERE „25 KM“ MINI-REHFLEISCHPFLANZERL MIT KARTOFFEL-BÄRLAUCHSALAT, ROH MARINIERTER SCHEIBEN VOM HEIMATH-TRIO SAIBLING, FORELLE & ZANDER, GRÜNE-SAUCE-ÖL, „25 KM“ RINDERSCHINKEN MIT ESSIGGEMÜSE</p> | <p>15,50 €</p> |
| <p>CARNE CRUDA VOM „25 KM“ KALBSRÜCKEN AUS DEM HAUSEIGENEN DRY AGER STAUDENSELLERIE, TRÜFFEL, SCHALOTTEN, WACHTELEI</p> | <p>13,50 €</p> |
| <p>VEGANER TATAR VON ROTER BEETE, AVOCADO & SÜSSKARTOFFEL KAROTTEN-INGWER-SAUCE, ERBSENKRESSE</p> | <p>12,00 €</p> |
| <p>MARINIRTER FELDSALAT MIT JOHANNISBEERDRESSING ROSA GEBRATENER WILDKANINCHENRÜCKEN, LARDOSCHAUM</p> | <p>12,50 €</p> |
| <p>CRÈME BRÛLÉE VOM „25 KM“ ZIEGENFRISCHKÄSE HONIG, ROSINEN-CROSTINI, KÜRBIS-CHUTNEY, SPECKSTREIFEN</p> | <p>13,50 €</p> |
| <p>BEILAGENSALAT BUNTE BLATTSALATE MIT SCHWARZEM JOHANNISBEERDRESSING, ANGEMACHTE & ROHKOSTSALATE</p> | <p>5,50 €</p> |

S U P P E N

„25 KM“ RINDER CONSOMMÉ 7,50 €
EIERSTICH, FLÄDLE, GEMÜSEPERLEN, KRÄUTER

CAPPUCCINO VOM BÄRLAUCH 8,50 €
GEBEIZTE BLACK TIGER GARNELE

V E G A N

ERBSEN-TAGLIATELLE 21,50 €
MIT MORCHELRAHMSAUCE & MARINIERTEM HAIN-AMPFER
TROCKENBEEREN, GEPUFFTER AMARANTH

GEBACKENE RISOTTO-KNÖDEL MIT BASILIKUMFÜLLUNG 18,50 €
TOMATENSUGO, SAUTIERTER SALZMANDEL-SPINAT

H A U P T S P E I S E N - F I S C H

AN DER GRÄTE GEBRATENE SCHOLLE & MARINIERTER SHRIMPS 30,50 €
BÄRLAUCHBUTTER, BUNTER MANGOLD, BUTTERKARTOFFELN

„CATCH OF THE DAY“ – BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL T.P. €



HAUPTSPESIEN – FLEISCH

| | |
|---|---------|
| ROSA GEBRATENER FRISCHLINGSRÜCKEN MIT GEWÜRZKRUSTE CRANBERRY SAUCE, GLACIERTE MAIRÜBCHEN, SCHUPFNUDELN | 29,50 € |
| SAUERBRATEN VON DER „25 KM“ KUH LEBKUCHEN-ROSMARINSAUCE, APFELBLAU-KRAUT, SPÄTZLE | 20,50 € |
| DUETT VOM LAMM GEBRATENE LAMMHÜFTE & MERGUEZ KNOBLAUCH-ROSMARINSAUCE, SAUTIERTE SCHNIPPELBOHNEN, KICHERERBSEN-NOCKEN | 22,50 € |
| „25 KM“ WIENER SCHNITZEL MIT PREISELBEEREN BUNTES GEMÜSE, BRATKARTOFFELN | 23,00 € |

VOM BEEFER

| | | |
|--|-------------------------------------|--------------------|
| ARGENTINISCHES GRAIN FED ROASTBEEF | LADY CUT 200 G REGULAR CUT 300 G | 28,00 € 37,00 € |
| ARGENTINISCHES RINDERFILET | LADY CUT 200 G REGULAR CUT 300 G | 37,00 € 42,00 € |
| SOUS VIDE GEGARTES U.S. SHORT RIB | 300G | 32,00 € |
| CATCH OF THE DAY – FÜR ZWEI PERSONEN AM TISCH TRANCHIERT – BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL | | T.P. € |

DAZU REICHEN WIR:
KRÄUTERBUTTER, PFEFFERSAUCE, GRILLGEMÜSE,
GETRÜFFELTES KARTOFFELGRATIN

>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. GEWÜRZ-PARFAIT IM GLAS, MARINIERTES OBST, ESPRESSO | 7,00 € | |
| „GROSSE SÜNDE“ HEIMATH-LIEBE WHISKY & SCHOKOLADE 2CL „25 KM“ SINGLE MALT WHISKY – PRIVAT CASK VON ST. KILIAN MIT VALRHONA LAIT 40%, MARINIERTES OBST | 9,50 € | |
| VEGANES KOKOS-PANNA-COTTA MIT RUM RHABARBER, WEINBERGPFIRSICH-SORBET | 9,50 € | |
| MOUSSE VON DER VALRHONA DULCE SCHOKOLADE HIMBEERKERN, PISTAZIENEIS | 11,50 € | |
| „25 KM“ VOLLMILCH-BAYERISCHE-CREME ERDBEEREN, MAIKRAUT-JOGHURT-PARFAIT | 9,50 € | |
| 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

„BAYRISCHE TAPAS“ DIE VI. AUF DER ETAGERE
„25 KM“ MINI-REHFLEISCHPFLANZERL MIT KARTOFFEL-BÄRLAUCHSALAT,
ROH MARINIERTER SCHEIBEN VOM HEIMATH-TRIO
SAIBLING, FORELLE & ZANDER, GRÜNE-SAUCE-ÖL,
„25 KM“ RINDERSCHINKEN MIT ESSIGGEMÜSE

ERBSEN-TAGLIATELLE MIT MORCHELRAHMSAUCE & MARINIERTEM HAIN-AMPFER
TROCKENBEEREN, GEPUFFTER AMARANTH

AN DER GRÄTE GEBRATENE SCHOLLE & MARINIERTER SHRIMPS
BÄRLAUCHBUTTER, BUNTER MANGOLD, BUTTERKARTOFFEL

ODER

ROSA GEBRATENER FRISCHLINGSRÜCKEN MIT GEWÜRZKRUSTE
CRANBERRY SAUCE, GLACIERTE MAIRÜBCHEN, SCHUPFNUDELN

MOUSSE VON DER VALRHONA DULCE SCHOKOLADE
HIMBEERKERN, PISTAZIENEIS

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.



TOBIAS GOLDHAMMER AUS DAMMBACH UND FAMILIE NEUBERGER (ERFTAL-RIND) AUS BÜRGSTADT ZIEHEN 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, HIRSCHEN 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 METZGERIEBETRIEB 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.

IN ESCHAU LIEGT RONJA'S RÄUBERKÄSE – MILCHZIEGENHOF, SIE ZIEHT DERZEIT 20 ZIEGEN UND 40 KITZE MIT MUTTERTIERHALTUNG AUF. DREI JAHRE DURFTE ICH MIT RONJA ZUSAMMENARBEITEN. NACHDEM RONJA NUN DIE FÜR UNS AUSREICHENDE MENGE AN ZIEGENKÄSE ZUR VERFÜGUNG STELLEN KANN, FREUEN WIR UNS SEHR, RONJA'S RÄUBERKÄSE AB SOFORT AUCH ZU UNSEREN LIEFERANTEN ZÄHLEN ZU DÜRFEN.

NEU DÜRFEN WIR DEN HOF LADEN BRUNNER IN ASCHAFFENBURG-SCHWEINHEIM ZU UNSEREN LIEFERANTEN ZÄHLEN. BEREITS IN LANGER TRADITION WERDEN AUF DEM HOF HOCHWERTIGE PRODUKTE, WIE KÄSE, FRISCHKÄSE UND JOGHURT IN DER HOFEIGENEN MOLKEREI AUS DER MILCH DER KÜHE SELBST HERGESTELLT. NEBEN DIESEN WERDEN DORT AUCH LEGEHENNEN IM NEU GEBAUTEN TIERWOHLSTALL GEHALTEN, WELCHER ALLES BIETET, WAS SIE FÜR EIN ZUFRIEDENES LEBEN BRAUCHEN. GROSSEN WERT LEGT DIE FAMILIE AUF EINEN GESCHLOSSENEN NÄHRSTOFFKREISLAUF IM RAHMEN DES INTEGRIERTEN LANDBAUS UND REGIONALE WERTSCHÖPFUNGSKETTEN. DIESE PRODUKTE SETZEN WIR FÜR UNSER „25 KM“ SCHNITZEL EIN, BESONDERS ABER UM UNSER FRÜHSTÜCKSBUFFET ZU KOMPLETTIEREN.

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