

## Frische aus Main-Spessart im „Letzten Hieb“



Unsere Küche unter der Leitung von Küchenchef Thomas Heidl bietet Ihnen „Frische aus Main-Spessart“.

Dabei verwenden wir Produkte der hiesigen Landwirtschaft von unseren Direkterzeugern. Regionale- und internationale Spezialitäten für Sie pfiffig zubereitet.

Dazu genießen Sie korrespondierende Weine aus besten fränkischen Lagen.

*Schön, dass Sie unser Gast sind.*

### 5 GUTE GRÜNDE FÜR DIE „FRISCHE“...

- ...Transparenz bei Herstellung & Verarbeitung der Lebensmittel
- ...Kurze Transportwege für mehr Frische  
& weniger klimaschädliches CO<sub>2</sub>
- ...Stärkung unserer Region
- ...Erhalt der regionalen Artenvielfalt
- ...Erhalt und Gestaltung der heimatlichen Kulturlandschaft

**FRISCHE** aus main-speessart  
 original aus **FRANKEN**

## Empfehlung

**Schaschlik-Topf** 13,90  
*Pommes frites*

**Sauerbraten** 17,50  
*Kartoffelklöße | Blaukraut*

**Gefüllter Schweinebauch** 15,90  
*Gefüllt mit Semmelknödel | Krautsalat  
 Dunkelbiersauce*

**Spareribs** 16,90  
*Pommes frites | BBQ Sauce*

**Hähnchenbrust-Pfanne** 16,90  
*Penne | mediterranes Gemüse*

**Zanderfilet** 20,90  
*Butterkartoffelgemüse | Nussbutter*

**Ziege trifft Feige**

**Bock-Burger vegetarisch** 13,90  
*Ziegenkäse | Dippers | BBQ Sauce | Coleslaw*

**Bock-Burger** 14,90  
*Ziegenkäse im Speckmantel | Dippers  
 BBQ Sauce | Coleslaw*

**Black Tiger-Burger** 14,90  
*Sepia Bun | Dippers | Wasabimayo  
 Garnelen im Knusperteig | BBQ Sauce | Coleslaw*

### Dessert

**Schokomousse im Gläschen** 8,60  
*Auf Fruchtspiegel*

**Apfelküchle** 7,50  
*Vanilleeis*

fränkische KOCHKUNST  
FRISCHE produkte

## Speisenkarte

**Rinderkraftbrühe** 5,20

*Gemüseeinlage | Leberspätzle*

**Variation an frischen Blatt- und Rohkostsalaten** 3,90

*Hausdressing*

**Backendl Salat** 16,80

*Bunter Marktsalat | Backendlstreifen  
Joghurtdressing*

**Bunter Salat der Saison** 14,80

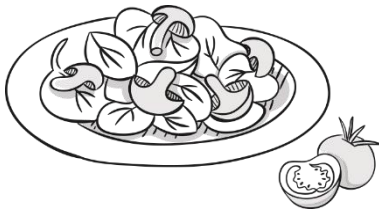
*Bunter Marktsalat | gegrillter Ziegenkäse  
Hausdressing*

**Hiebsalat** 14,90

*Bunter Marktsalat | roher Schinken | Käsestreifen  
Joghurtdressing*

**Mediterrane Nudelpfanne** 11,90

*Penne | Grillgemüse | Parmesan*



**Fränkisches Schweineschäufele** 17,50  
*Klöße | Blaukraut*

**Rumpsteak 230g** 24,90  
*Bratkartoffeln | Mediterranes Gemüse*

**Schnitzel Spessart** 15,90  
*Champignon Rahm | geschmolzene Zwiebeln  
Pommes frites*

**Schnitzel „Wiener Art“** 13,50  
*Pommes frites*

### Dessert

**Eisvariationen** je 1,50  
*Vanille | Schokolade | Erdbeere | Walnuss | Pistazie*

*Sahne* 0,80

### Für unsere kleinen Gäste

**Kleines Schnitzel nach Wiener Art** 6,50  
*Pommes frites | Ketchup*

**Kloß mit Soß** 3,50

**Portion Pommes frites** 3,50  
*Ketchup | Mayonnaise*

Für unsere kleinen Gäste



★★★ SUPERIOR

# HOTEL IMHOF

HOTEL · RESTAURANT  
LANGENPROZELTEN



*Hausmacher Empfehlung unserer Küche*

Jeden **Donnerstag** (außer an Feiertagen) ist  
**SCHLACHTTAG** im „Letzten Hieb“!

**10:00 Uhr** frisches **Kesselfleisch** mit Brot 7,90

Ab **11:30 Uhr** servieren wir Ihnen unsere

**„Original fränkische Schlachtschüssel“**

mit Kesselfleisch, frischen Blut- und Leberwürsten,

Kartoffelpüree und Sauerkraut 12,90

keine kleinen Portionen möglich!

**Blutwurst und Leberwurst**, Kraut und Püree 7,90

**Fränkische Bratwürste** auf Sauerkraut, mit Brot 8,90

Guten Appetit!