

Wir möchten zusammen mit Ihnen **unser Netzwerk Dachmarke Rhön e.V. und die ausgezeichneten Qualitätsprodukte der Region sichtbar für unsere Gäste** machen. **Nutzen Sie ihre Speise- und Getränkekarte**, um mehr über unsere schöne Rhön, regionale Produzenten und Produkte zu erzählen.

Sie fragen sich, wie?

Wir haben hier ein paar Ideen zusammengetragen und Beispiele in der Musterspeisekarte – siehe folgende Seiten – dargestellt.

- Regionale Lieferanten in der Speise- und Getränkekarte benennen.
- Produkte, welche das Qualitätssiegel Rhön tragen, mit diesem kennzeichnen (siehe Musterkarte anbei)
- Regionale Lieferanten mit Logo des Betriebs kennzeichnen. Fragen Sie bei ihrem Lieferanten nach.
- Erzählen Sie kurze Geschichten über ihre regionalen Lieferanten, deren Betrieb und Produkte. Sie brauchen Inspiration? Schauen Sie unter: www.marktplatzrhoen.de/partnerbetriebe
- Das Qualitätssiegel Rhön und sein Versprechen für den Gast erklären. Nutzen Sie unsere **Erklärung zum Qualitätssiegel Rhön** – siehe Dokument anbei – für ihre Speise- und Getränkekarte.
- Formulierungen in der Speisekarte: heben sie ihre Produkte durch die Wahl von anderen Begriffen/Formulierungen von anderen Anbietern ab. Seien sie nicht vergleichbar, dann findet auch kein Preisvergleich statt, z.B. Rinderkraftbrühe → Rhöner Beef Bowl
- Den Gästen mit kleinen Probierpaketen die Region schmackhaft machen, z.B. „Best of“, Weinreise, Bierprobe

Zusätzliche Hinweise:


- Qualitätssiegel mit Bio oder allgemein Bio-Siegel **nur in der Karte verwenden, wenn sie selbst Bio-zertifiziert sind, immer im Zusammenhang mit der Bio-Kontrollstellennummer.**
- Einsatz vom Qualitätssiegel Rhön:**
 - ✓ Abbildung in Zusammenhang mit Produkten
 - ✗ Abbildung ohne Zusammenhang mit Produkten. Hier immer nur mit dem Zusatz Partnerbetrieb
 - ✗ **Silberdisteln bitte entfernen** an der Tür, aus der Speisekarte, und auf sonstigen Veröffentlichungen (Internetseite, Flyer, ...)
- Einsatz des Rhön-Logo:** das Rhön-Logo darf im Zusammenhang mit Produkten nicht eingesetzt werden.

Sie haben noch Fragen? Wir sind gerne für Sie da.


Thomas König, Tel. 0170 7425800, thomas.koenig@rhoen.info

Katrin Bartik-Langer, Tel. 09771 687606-206, bartik-langer@rhoen.info


Liebe Rhön-Entdeckerin, lieber Rhön-Entdecker,
wussten Sie schon...,

...dass der Demeter-Landwirt Herr Ludwig Weber vom Steffeshof unsere Rinder , das „Rote Höhenvieh“ – eine ursprüngliche und robuste Rinderrasse mit braunem Fell – für uns großzieht

* * *

...dass unsere Schweine  auf dem Hof Grisselborn der Fam. Stumpf in Soisdorf aufwachsen und in Malges bei Stefan Giebel ganz in der Nähe geschlachtet werden?


* * *

...dass glückliche & freilaufende Bio-Hühner von der Familie Henninger unsere Eier  legen, aus denen auch unsere Nudeln hergestellt werden?

* * *

...dass unsere Landhähnchen  auf dem Geflügelhof Bleuel in Hofbieber aufwachsen?

* * *

...dass viele Tausend Bienen der Imkerei Gütlein im Grabfeld für uns  Honig sammeln?


* * *

...dass die Hofkaserei Belrieth aus Belrieth unseren Käse  herstellen?

* * *

...dass die Bachsaiblinge  in den Teichen der Familie Obert aufwachsen?

* * *

...dass die Kartoffeln  auf den Feldern der Familie Menninger in Wülfershausen wachsen und gedeihen?

* * *

...dass Sie direkt neben dem Restaurant einen Kräutergarten finden?

Genug der Worte – viel Vergnügen bei genussvollen Momenten
herzlichst,

Ihr Küchen- und Serviceteam
unter der Führung von Herrn Müller

Vorspeisen

Tatar von der Rhöner Lachsforelle^{A/Z}

mit Avocado, Joghurtgel und marinierten Salatspitzen

13,00 €

Sommerliche Variation^{A/Z}

mit Rhöner Landschinken an marinierter Melone, Bruscetta,
gegrilltem grünen Spargel und Büffelmozzarella

12,00 €

Suppen

Rhöner Beef Bowl^A

mit Wurzelgemüse, gekochtem Tafelspitz
Rinderfilet und Frühlingslauch

10,00 €

Kaltes Gurkensüppchen^A

mit gebackenen Rhöner Saiblingstatar


8,00 €

Tagessuppe^{A/Z}

6,00 €

Hauptgerichte


Hausgemachte Canneloni^A 
mit Ratatouille gefüllt an Ginschaum
19,00 €

Gegrilltes Bachsaiblingfilet^{A/Z} 
mit Peperonatta und gratinierten Polentatörtchen
26,00 €

Krustenbraten vom Rhöner Duroc-Schwein^A 
an Bierjus mit sautiertem Wirsing und Kartoffelbällchen
24,00 €

Rhöner Landhähnchenbrust^{A/Z} 
mit buntem Gartengemüse und Chorizzorisotto
27,00 €

Scallopine vom Rhöner Kalb^{A/Z}
mit Salbeibutter, Blattspinat und Tagliatelle
27,00 €

Involtini und Bratwurst vom Rhöner Lamm^{A/Z} 
auf Zucchini-Kirschtomatengemüse und Thymiankartoffelbällchen
€ 24,00 €

Rinder-Steaks aus der Rhön

... zarte, saftige und aromenreiche Steaks von unseren „Roten Höhenvieh“ – Rindern
... zubereitet auf dem 500 °C heißen Lavagrill
... Reifung 6 Wochen, dem sogenannten „Dry Aged“ - Verfahren
... Bio-Qualität

Kotelette vom Rhöner Duroc-Schwein, ca. 350 gr.^A

...Fettanteil am Rand, aromatisch, saftig durch die Verbindung zum Rückenknochen.
24,00 €

mit hausgemachten Variationen von Saucen und Kräuterbutter
2,00€

Ihre Beilagen-Wahl

Grüne Bohnen	Gebackene Champignons
Baby-Blattspinat ^A	Gegrillter grüner Spargel
Ofenkartoffel mit Sauerrahm 	Bratkartoffeln 
Süßkartoffel Pommes frites ^A	Kartoffelecken ^A 
Eine Gemüse- und Kartoffelbeilage in Kombination	
6,00 €	

Kleiner gemischter Salat^Z
4,50 €

Großer gemischter Salat^Z
8,50 €

Dessert

Hausgemachter Schokokuchen^{A/Z}

mit Mango und Joghurteis

9,00 €

Weißer Schokoladen - Crème brûlée^A

mit Sauerrahm-Rhabarbereis und frischen Rhöner Erdbeeren

9,00 €

Rhöner Flammkäse^{A/Z}

mit hausgebackenem Früchtebrot

Himbeer-Balsamico-Glace und Schnittlauchfrischkäse

10,00 €

Unsere Klassiker

Rhön Burger^{A/Z}

Hamburger 180 gr. vom Roten Höhenvieh,
selbstgebackenes Vollkorn Hamburgerbrötchen,
mit roter Zwiebelmarmelade, Senfsauce, Jalapenos, Gurke,
Tomate,

Kartoffelecken und Sour Cream

20,00 €

Rhöner Best of

ab 2 Personen

...die Vielfalt der Rhön entdecken.

Einmal quer durch Vorspeisen, Suppen, Hauptgängen und Desserts,
serviert auf vielen kleinen Tellerchen und Schüsseln.

Hört sich seltsam an, ist aber köstlich und gleichzeitig ganz einfach.
Viele kleine Teller und Schüsseln mit den leckersten Kreationen aus der Küche
kommen bunt gemischt auf Ihren Tisch.

Am meisten Spaß macht das zu zweit und je größer die Gruppe,
desto größer das Spektakel. Ein sympathisches Chaos!

Lassen sie sich überraschen!!

als **4-Gang-Menü** nur Abend^{AZ}

49,00 €

als **3-Gang-Menü** ohne Süppchen^{AZ}

41,00 €

Liebe Gäste, Ihre Bestellung für das Rhöner Best of nehmen wir gerne
Abends bis 20.30 Uhr entgegen


Viel Vergnügen!

Weinempfehlung Weinreise durch die Fränkische Rhön

Beginnen Sie mit einem Gläschen Secco weiß oder rosa
und lassen sich dann auf ein Paar gute Tröpfchen aus dem Weinkeller der fränkischen
Rhön ein.

1 Glas Secco^A weiß oder rosa , 3 Gläser Frankenwein^A à 0,2 l
und eine Flasche Wasser 0,75 l

31,00 €

Bierprobe 

5 verschiedene Craftbiere aus der Initiative
„WIR SIND RHÖNER BIER“

Probieren Sie 5 verschiedene Bier à 0,2 l, fern des Mainstreams,
echtes Handwerk, das man schmecken kann

Begleitet von 5 Rhöner Häppchen mit,
Rhöner Biosphären-Schinken, Rhöner Apfel-Chutney, Rhöner
Heumilchkäse, Rhöner Biosphärensalami, Rhöner Kochkäse

28,00 €



Getränke

So regional wie möglich: Bier von der **Rhönbrauerei aus Kaltennordheim**, Mineralwasser vom **Mineralbrunnen Rhönsprudel aus Ebersburg** (Hess. Rhön) und **Säfte von der Familienkellerei Söder** aus Sandberg (Bayer. Rhön).

Bier vom Faß

Rhöner Pils 		0,4 l	3,60 €
Rhöner Urtyp (dunkel) 		0,4 l	3,60 €
Rhöner Radler (8,11)		0,4 l	3,60 €
...alles auch etwas kleiner möglich		0,25 l	2,80 €

Weizenbier

Rhöner Weisse hell 	0,5 l	4,50 €
Rhöner Weisse alkoholfrei 	0,5 l	4,50 €
Keiler Weizen dunkel (aus dem Spessart)	0,5 l	4,50 €
Cola-Weizen (1,10)	0,5 l	4,80 €



weitere vielfältige Bierspezialitäten...

Öko-Apfelbier von der Rother Bräu 		0,5 l	3,50 €
Will Bräu Malzbier (alkoholfrei)		0,33 l	3,20 €
Rhöner Fahrtbier von der Rhönbrauerei  (alkoholfrei)		0,33 l	3,20 €



Limonaden von Vita

Cola, Orangenlimonade, Zitronenlimonade,	0,2 l	2,50 €
Cola-Mix, Cola light (1,10,8,11)	0,4 l	4,20 €

Mineralwasser, Säfte & weiteres Gutes aus der Rhön

Rhönsprudel spritzig, medium oder naturell		0,25 l	2,50 €
Rhönsprudel spritzig, medium oder naturell		0,75 l	4,00 €
Rhönsprudel Hollerblüte (3)		0,2 l	2,80 €
Rhönsprudel Hollerblüte (3)		0,4 l	4,50 €
Bionade - fragen Sie nach dem aktuellen Angebot		0,33 l	3,50 €

Säfte

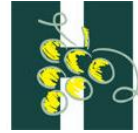
Müssen Sie probieren:			
naturtrüber Apfelsaft von Rhöner Streuobstwiesen von der Kellerei Söder aus Sandberg		0,25 l	3,50 €
...als Schorle mit Rhönsprudel Mineralwasser		0,25 l	3,00 €
		0,4 l	4,50 €
Johannisbeer-Schorle von der Rhönsprudel		0,5 l	4,50 €



Bei der **Fruchtsaftkellerei Söder in Sandberg** dreht sich alles um den Saft aus Äpfeln, Birnen, Kirschen & Co. - und zwar seit Generationen. Natürliche Zutaten werden schonend und unter Berücksichtigung höchster Qualitätsstandards zu leckeren Spitzenprodukten verarbeitet. Dafür steht das Familienunternehmen Söder seit mehr als 60 Jahren!

Rot- und Weißweine aus Franken *



In Elfershausen, direkt am Saaletalradweg, betreibt Marcel Hümmeler mit seiner Familie das Weingut in der vierten Generation. Die Weine des Weinguts Hümmeler sind aus dem nördlichsten Anbaugebiet Frankens. Die Jahrgänge der Weine können variieren.



Weißweine offen

Silvaner, trocken 12% vol. 	0,25 l	4,50 €
Bacchus, halbtrocken 11% vol. 	0,25 l	4,50 €
...die Weine sind auch in der 0,75 L-Flasche erhältlich	1,0 l	15,00 €

Rotweine offen

Spätburgunder, trocken 12,5% vol. 	0,2 l	4,80 €
Kavaliero, halbtrocken 12,5% vol. 	0,2 l	4,50 €
Weinschorle trocken oder halbtrocken	0,2 l	4,00 €
...die Weine sind auch in der 0,75 L-Flasche erhältlich	1,0 l	15,00 €

Sekt *

Rotkäppchen Sekt – trocken & halbtrocken	0,75 l	15,00 €
--	--------	---------

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Sekt nur flaschenweise anbieten. Danke.