

AGNES STÜBERL

MENÜ GENIEßEN OB DER TAUBER



"Genießen ob der Tauber" ist eine kulinarische Initiative führender Gastwirte und Hoteliers aus Rothenburg o.d.T. und Umgebung. Mit einem hohen Bewusstsein für Nachhaltigkeit werden feine, regionale Gerichte für die hauseigene Speisekarte ausgewählt. Die Gerichte entstammen der großen fränkischen und hohenlohischen Küche. In jedem Fall schmeckt man, was man isst.

Brot und Butter vorweg

Karamellierter Ziegenkäse
Feldsalat | Birne | Linsendressing | Walnuss

caramelized goatcheese
lettuce | pear
lentil dressing | walnut

16.50



Lammkarree

Kartoffelgratin | Shiso-Erbsenpüree | Chimichurri

lamb rack
potato gratin | shiso pea purre | chimichurri

39.90



Hausgemachter Kaiserschmarrn
Preiselbeeren | Vanillesauce | Vanilleeis

Homemade „Kaiserschmarrn“
cranberries | vanilla sauce | vanilla ice cream

9.90

Menüpreis 49.00

Suppen - Soups

Cremige Currysuppe 8.50
Pinienerkerne | Mandeln | Schnittlauch-Öl | Croutons

creamy curry soup
pine nuts | almonds | chive oil | croutons

Miso-Suppe 8.50
Tofu | Algen | Champignons | Frühlingslauch
Dashi | Misomarmelade

miso soup
tofu | seaweed | mushrooms | spring leek
dashi | miso jam

Vorspeisen - Starters

Eingelegter Kürbis 16.90
karamellierter Ziegenkäse | Kürbis Chutney
Ziegenkäse-Eis | Kürbiskerne

pickeled pumpkin
caramelized goatchees / pumpkin chutney
goatcheese icecream | pumpkin seeds

„Eisenhut-Stulle“ 17.50
Rindertatar geblämt | Teriyaki | Asiamayo | Brioche

„Eisenhut – Stulle“
flamed Beef tartare | teriyaki | asian mayonnaise | brioche

Thunfisch Sashimi 19.90
Trüffel-Ponzu-Butter | Togarashi | kleiner Salat | Schnittlauch-Öl

tuna sashimi
truffle-ponzu-butter | togarashi | salad | chive-oil

Taco vom Rind Stück
Rinderhackfleisch | Guacamole | Ponzu-Creme | rote Zwiebeln 6.50
Koriander | Peperoni

beef taco
minced beef | guacamole | ponzu-creme | red onions
coriander | pepperoni

„Kushiyaki“ Satay-Spieße
Chicken Teriyaki Spieß | pikanter Gurkensalat 12.90
geräucherter Tofu Spieß | kleiner Salat (V) 9.90

„Kushiyaki“ satay skewer
chicken teriyaki skewer | spicy cucumber salad
smoked tofu skewer | small salad (V)

Risotto, Vegetarisches & Salat

Rote Beete-Risotto 17.50
geröstete Walnüsse / Bacon / Amaretti-Crunch


risotto flavoured with beet root
roasted walnuts / bacon / amaretti crunch


Fränkische Käsespätzle 15.50
Röstzwiebeln / Gurkensalat

Franconian cheese spaetzle
Onions / cucumber salad

Caesar Salad
Grana Padano | Croutons 9.90
mit gebratenen Putenbruststreifen 16.50
mit gebratenen Garnelen 18.50

Caesar Salad
Grana Padano (parmesan) | croutons
sauteed turkey breast strips
sauteed shrimps

Reis Bowl 
Ananas | Fenchel | Karotte | Nori | Gurke 15.90
mit gebratenen Putenbruststreifen 18.50
mit gebratenen Garnelen 19.90

rice bowl 
pineapple | fennel | carot | nori | cucumber
sauteed turkey breast strips
sauteed shrimps

Fisch - Fish

Gebratenes Kabeljaufilet 29.50
Kartoffelcreme | Grüner Spargel | Frühlingslauch

roasted codfish fillet
potato cream | green asparagus | spring leek

Gebratenes Lachsfilet 28.50
Risotto | Spinat | Zitronenschaum | Lachsflocken

roasted salmon fillet
risotto | spinach | lemon foam | salmon flakes

Fleisch - Meat

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken 32.00
Kartoffel-Mousseline | geräucherte Aubergine
Rotweinjus

roastbeef with roasted onions
potato mousseline | smoked aubergine | red wine jus

Barbarie Entenbrust | Orangensauce 29.90
Wirsing | Vanillekarotten | Süßkartoffelcreme

barbarian duck breast | orange sauce | savoy cabbage vanilla
carrots | sweet potato creme

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 29.90
Bratkartoffeln | Gurkensalat | handgerührte Preiselbeeren

Wiener Schnitzel made from veal loin
fried potatoes | cucumber salad | homemade cranberry sauce

Filetspitzen vom Rind 32.00
Rahmsauce | Pilze | buntes Gemüse | hausgemachte Spätzle

fillet tips of beef
cream sauce | mushrooms | vegetables | homemade Spätzle

STEAK

JE CA. 200 GRAMM

Rumpsteak 26.00
rump steak

Kalbsrückensteak 26.00
veal back steak

Putensteak 19.50
turkey steak

Rinderfilet 30.00
fillet of beef

BEILAGE - SIDES

wählen Sie dazu / choose a side dish

Rosmarinkartoffeln 5.50
rosemary potatoes

Pommes Frites 5.50
french fries

Kartoffelgratin 5.50
potato gratin

Gemischter Salat 5.50
mixed salad

Grüner Spargel 6.50
green asparagus

Jus 2.50

Rahmsauce 2.50
creamy sauce

hausgemachte Kräuterbutter 1.50
homemade herb butter

Chimichurri 1.50

Dessert

Schoko Malheur 9.90
Meringue | Sorbet | Beeren | Ananas Ragout

choco malheur
meringue | sorbet | berries
pineapple ragout

Bayrischer Apfelstrudel 9.50
geschlagene Sahne / Vanilleeis

bavarian „Apfel Strudel“
vanilla ice cream / whipped cream

Kaiserschmarrn 9.90
Preiselbeeren / Vanillesauce / Vanilleeis

homemade „Kaiserschmarrn“
cranberries / almonds / vanilla ice cream

Dreierlei Sorbet nach Tagesangebot 9.50
Ananasragout / Minzpesto

Trio of sorbet (daily selection)
pineapple ragout / mint pesto