



# WIRTSCHAUS UND BOUTIQUEHOTEL ZUM GRÜNEN BAUM



## **HABE DIE EHRE und HERZLICH WILLKOMMEN im Wirtshaus „Grüner Baum“**

**Der „Grüne Baum“ ist ein kleines bayerisch Wirtshaus mit Fremdenzimmer und beruht auf den Alzenauer Wurzeln und Traditionen. Er liegt im grünen Alzenau, in der Peripherie des hessischen Main - Kinzig - Kreises und dem unterfränkischen Spessart.**

**Da wir bei einer ständig wechselnden modernen Küche und erlesenen Getränken in den Genuss kommen möchten, Sie bei uns begrüßen zu dürfen, sind wir bestrebt, Ihre kulinarischen Wünsche zu erfüllen - denn letztendlich haben wir ein gemeinsames Ziel:**

## **„Sie als zufriedenen Gast“**

**Die „Grüne Baum“ steht nicht nur für Essen und Trinken, sondern auch für ein Zusammenkommen bei einem Glas Wein oder einem Bier vom Fass, Bodenständigkeit, Tradition und Fröhlichkeit.**

**Und genau das wollen wir mit Euch in unserem kleinen Wirtshaus - in den Gasträumen, im Garten oder in unserem Saal - leben.**

**Wir begrüßen jeden Gast mit einem offenen „HABE DIE EHRE“ und aus der Küche mit einem „GUADN“.**

**Selbstverständlich sind wir auch der ideale Partner für Ihre Feierlichkeiten aller Art. (Hochzeiten, Geburtstage, Trösterkaffee usw.)**

### **Unsere Öffnungszeiten im Wirtshaus:**

**Dienstag ist Ruhetag**

**Montag + Mittwoch bis einschließlich Samstag  
haben wir ab 16.30. Uhr geöffnet.**

**Sonn - und Feiertags haben wir ab 11.30 Uhr geöffnet.**

**Die Zimmer im Hotel können telefonisch  
immer gebucht werden**



# WIRTSCHAUS UND BOUTIQUEHOTEL ZUM GRÜNEN BAUM



## Der Anfang -

### Oder etwas für den kleinen Hunger

#### *Reifer Handkäse*

mit Musik oder Sahnesoße, Butter und Hausbrot

€ 7,90

#### *Im Ofen überbackener Schafskäse*

mit Oliven, roten Zwiebelscheiben, milde Peperoni, Knoblauch  
und Kirschtomaten dazu Baguette

€ 12,90

#### *Knoblauchgarnelen - pikant*

in Olivenöl mit Knoblauch, Cherry Tomaten, roten Zwiebeln und Weißwein  
dazu Baguette

€ 14,90

### *frisch vom Wochenmarkt*

#### *Kleiner bunt gemischter Salat* in Fruchtdressing

€ 4,90

#### *Bunte Salatkombination „Bauern Art“*

in Fruchtdressing mit gebratenem Hähnchenbruststreifen, Maiskörner,  
Champignons und Baguette

€ 15,50

#### *Bunte Salatkombination „Mediterran“*

in Fruchtdressing mit gebratenen Scampis in Knoblauch

€ 18,50

### Burger

#### *Burgermeister Burger*

mit saftigem Rindfleisch Patty, Speck, Tomaten, roten Zwiebeln,  
Gewürzgurken auf Blattsalat und Pommes

€ 16,50

----- auf Wunsch auch mit Käse



## Flammkuchen ... auf dem Brett serviert

### *Der Originale*

mit Schmand, roten Zwiebeln, Speck und Kräutern

€ 11,50

### *Der Käse - Trio*

mit Schmand, roten Zwiebeln, dreierlei Käse  
und Tomatenscheiben

€ 13,50

### *Der Rustikale*

mit Schmand, roten Zwiebeln, Serrano - Schinken, Cherry Tomaten, Rucola  
und Parmesan

€ 15,90

## Aus der Pfanne

*Ravioli* gefüllt mit Steinpilzen in Pesto mit Cocktailtomaten  
und Parmesanflocken

€ 15,50

### *Gold - gelb gebackenes Schnitzel „Wiener Art“*

in der Pfanne mit Butter gebacken und Pommes

€ 14,50

### *Mit Camembert überbackenes Schnitzel „Wiener Art“*

mit Preiselbeeren und Pommes

€ 16,50

### *Gordon Bleu - klassisch*

gefüllt mit viel Käse und Schinken, dazu Pommes

€ 18,50

## Eine Süße Verführung

### *Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern*

dazu Crème-Eis, Waldbeeren - Soße und Früchte

€ 9,50