



Tradition aus Hessen trifft auf Tradition aus Bayern

Herzlich Willkommen im Schluchthof

Gut essen & trinken

Hier treffen sich zwei Traditionshäuser und bieten das Beste aus deutscher & mediterraner Küche. Regional, saisonal & frisch. Heiß geliebte Klassiker treffen auf neue Trends, vegane Gerichte und Bio / Demeter Produkte - bodenständig und echt!

Mit Liebe handgemacht - heutzutage leider keine Regel mehr:
Im gesamten Konzept liegen uns Nachhaltigkeit & Qualität am Herzen!
Wir freuen uns, daß Sie da sind!

Öffnungszeiten

Di - So 11 - 22.00 Uhr
durchgehend warme Küche
bis 21.00 Uhr
Montag Ruhetag

Schluchthof, Küche & Biergarten

Schluchthof 1, 63801 Kleinostheim
Inhaber: Luka Sakinc
T. 06027-8136 F. 06027-990950
mail@schluchthof.de www.schluchthof.de

Hausgemachte Suppen

V Eierflockensuppe *hausgemacht
4,90 €

V Tomaten-Creme-Suppe *hausgemacht
Vegan möglich
5,90 €

Leckere Vorspeisen

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Brot

Büffelmozzarella^{G,3}

mit Tomaten, feinem Olivenöl und Basilikum ✕ 11,90 €

Handkäs' mit Musik^{A,G,3} * vom Käsemann aus Seligenstadt

mit Zwiebeln, eingelegt in Essig ✕ 6,90 €

Kochkäse^{A,G,3} * hausgemacht

mit frischem Klosterbrot & Butter ✕ 6,90 €

Obatzda „mal anders“^{A,G,3} * hausgemacht

mit Feta-Käse und frischen Kräutern ✕ 6,90 €

3 Bruschetta^A

V mit Tomaten ✕ 3,50 €

+ Mozzarella überbacken^{G,3} ✕ 5,50 €

V
Vegan möglich

Aubergine überbacken

in hausgemachter Tomatensauce, Cocktailtomaten & Feta ✕ 11,90 €

Sardinen in der Pfanne frittiert^{5,G}

mit Salat-Bouquet und Knoblauch-Dip *hausgemacht ✕ 13,90 €

Garnelen aus dem Ofen^{5,J}

in Olivenöl mit Tomaten und Knoblauch ✕ 14,90 €

Gebackener Schafskäse (Original Feta) mit Preiselbeeren^{G,3,5} ✕ 10,90 €

Mediterraner Veggie-Mix - für 2 Personen^H * hausgemacht

V Auberginenmus, Kichererbsenmus, Chutney, Salsa ✕ 13,90 €

Frisches Klosterbrot^A * aus Seligenstadt
2 Scheiben ✕ 1,50 €

Portion Butter^{G,5}
mit Salzflöcken ✕ 0,90 €

Bunte Salate

Für unsere Salate nutzen wir eine hausgemachte Kräuter-Vinaigrette mit feinem Olivenöl
oder Joghurtdressing - dazu servieren wir Brot

V **Beilagensalat**^I ✕ 3,90 €

Großer gemischter Salat^{I,H}

V mit Blattsalaten, Kräutern, Karotten, Tomaten, Paprika,
Radieschen, gerösteten Sonnenblumen- & Kürbiskernen ✕ 9,90 €

Italienischer Salat^{I,H,G,5}

mit Blattsalaten, Wildkräutern, Karotten, Tomaten, Paprika,
Radieschen, gerösteten Sonnenblumen- & Kürbiskernen,
leckerem Edamer, Ei und Thunfisch ✕ 14,90 € * Eier frisch vom
Bauernhof aus Großostheim

Fitness Salat^{I,H,3}

mit Blattsalaten, Wildkräutern, Karotten, Tomaten, Paprika,
Radieschen, gerösteten Sonnenblumen- & Kürbiskernen,
frisches Obst und Putenbruststreifen ✕ 15,90 €

Mediterraner Salat^{I,H,G,3}

mit Blattsalaten, Wildkräutern, Karotten, Tomaten, Paprika,
Radieschen, gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen,
Oliven und gebackenem Schafskäse mit Preiselbeeren ✕ 15,90 €

Flammkuchen *hausgemacht

klassisch^{G,3,7}

mit Cremè Fraiche,
Speck & Zwiebeln
9,90 €



Gemüse^{G,3}

mit Cremè Fraiche,
Tunfisch, Zwiebeln &
Gemüse der Saison
12,90 €

mediterran^{G,3,8}

mit Cremè Fraiche, Schafs-
käse, Oliven & Peperoni
11,90 €

Hauptgerichte

Schluchthof 1/2 Hähnchen^{3,5*} *hausgemachte Marinade*
klassisch mit Brot^A ✕ 8,90 € mit Pommes & Salat ✕ 12,90 €
scharf mit Brot^A ✕ 9,90 € mit Pommes & Salat ✕ 13,90 €

Chicken Nuggets mit Pommes ✕ 8,90 €

Schnitzel vom zarten Schweinerücken^{5*} *aus der Region*
**hausgemachte Pannade*
„Wiener Art“ dazu Pommes & Salat ✕ 12,90 €
Hessisches Schnitzel mit hausgemachter grüner Sauce & Bratkartoffeln^{G,3} ✕ 15,90 €
Jägerschnitzel mit hausgemachter Jägersauce, Pommes & Salat^{G,3} ✕ 14,90 €

2 Wildwürste mit hausgemachtem Sauerkraut & Bratkartoffeln^{G,3} ✕ 14,90 € **aus der Region*
2 Rindswürste mit Pommes ✕ 11,90 €

Rumpsteak ca. 300g^{G,3*} *selektierte Weideochsen*
vom argentinischen Angusrind
mit hausgemachter Kräuterbutter oder Zwiebeln, Bratkartoffeln & Salat ✕ 26,90 €

Lachsfilet gebraten^{5,G,3}
mit feinem Olivenöl, Kräutern und Knoblauch dazu Petersilienkartoffeln & Salat ✕ 19,90 €

Pasta, Pasta!

Spaghetti aglio e olio^A
feines Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini (scharf) ✕ 9,90 €

Penne in Tomatensauce ✕ 9,90 € **Sauce hausgemacht*

Bandnudeln mit Lauch, Garnelen, Zwiebeln, Safran und Cocktail-Tomaten^H ✕ 15,90 €

Mezzaluna mit Rucola, Ricotta und Parmesan gefüllt^{G,3,7} **frische Nudeln aus Mühlheim*
in cremiger Sauce mit Rucola, Speck und Zwiebeln ✕ 14,90 €

Gnocchi mit Steinpilzen gefüllt^H
in hausgemachtem Rucola-Pesto & Pinienkernen ✕ 14,90 € **frische Nudeln aus Mühlheim*

Ofenkartoffel

- klassisch** mit Kräuterquark & Salatbouquet^{A,G,5} ✕ 10,90 €
hessische Art mit hausgemachter grüner Sauce & Salatbouquet^{A,G,5} ✕ 12,90 €

Bowls

- V** **Bulgur, Kichererbsenmus (Hummus), Chutney, Salsa, Avocado, Salat**^{G,H,5,I*} *hausgemacht*
Basic ✕ 11,90 €
+ Putenbrust³ ✕ 15,90 €
+ gebratener Lachs ✕ 17,90 €

Süße Spezialitäten

- Eisbecher** (Sorten: Vanille, Schoko, Erdbeer, Nuss, Zitrone)^{G,1}
2 Kugeln ✕ 3,50 € **3 Kugeln** Schlagsahne und Waffel^{G,1} ✕ 5,50 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne^{G,1} ✕ 6,90 €

Tiramisù - fein und cremig, ohne Ei^{G,4} ✕ 5,90 € **hausgemacht*

Tartufo nero di pizzo gefrorene Eis-Spezialität ✕ 6,90 € **vom Eiscafe Roma in Seligenstadt*

Allergene und Zusatzstoffe

A = Gluten	H = Schalenfrüchte	1 = Farbstoff	4 = Koffein	7 = Nitritpökelsalz
E = Erdnuss	I = Senf	2 = konserviert	5 = Taurin	8 = geschwärzt
G = Milcheiweiß	J = Krebstiere	3 = Phosphat	6 = geschwefelt	

Aperitif

Prosecco 0,1l ✕ 4,30 €

Prosecco Peach-Royal mit Pfirsich-Likör 0,1l ✕ 4,90 €

Aperol Spritz Prosecco, Weißwein, Aperol, Soda, Zitrone & Eis 0,2l ✕ 6,90 €

Hugo Prosecco, Holundersirup, Soda, Minze, Limette & Eis 0,2l ✕ 6,90 €

Lillet Blanc

Lillet Vive, mit Tonic Water, Ingwer und Eis ✕ 5,90 €

Lillet Spritz, mit Holundersirup, Soda, Minze und Eis ✕ 6,90 €

Lillet Wildberry, mit Soda, Beeren und Eis ✕ 6,90 €

Campari Bitter

mit Soda, Eis & Zitrone ✕ 5,50 € mit Orangensaft, Eis & Orangenscheibe ✕ 6,90 €

Martini bianco mit Eis ✕ 4,30 €

Sherry medium ✕ 4,30 €

„Schluchthof 2.0“ Starter

mit Gin, Weißwein, Campari Bitter, Soda, Eis und Zitrone ✕ 6,90 €

San Bitter alkoholfrei, angenehm zartbitter

mit Soda, Eis & Zitrone ✕ 4,90 € mit Orangensaft, Eis & Orangenscheibe ✕ 5,90 €

Warme Getränke

Espresso ✕ 2,30 €

macchiato ✕ 2,60 €

doppelt ✕ 3,80 €

Kaffee ✕ 2,50 €

Cappuccino mit Milchschaum ✕ 3,10 €

Latte macchiato ✕ 3,90 €

Kakao mit heißer Milch ✕ 3,30 €

Schwarzer Tee mit Rum (2cl) ✕ 4,90 €

Frischer Tee frische Minze ✕ 3,30 €

frischer Ingwer, Minze, Zitrone & Honig ✕ 4,30 €

Bio Tee

von Samova ✕ 3,70 €

Maybe Baby *Bio-Früchtetee m. Ananas & Erdbeere*

Orange Safari *Bio-Rooibos m. Vanille und Orange*

Master Mint *Bio-Pfefferminze (100%)*

Heidis Delight

Bio-Bergkräuter m. Pfefferminze, Zitronenmelisse & Apfel

Gin Soul *Bio-Kräutertee (alkoholfrei)*

Istanbul Nights

Bio-Schwarztee/Minze mit orientalischen Gewürzen

Straight Forward *Bio-Assam (100%)*

Team Spirit *Bio-Kräuter/Grüntee mit Lemongrass*

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Spezi 0,4 l ✕ 4,00 €

Cola-Light, Cola-Zero 0,33 l ✕ 3,60 €

Säfte von Stenger *aus der Region

klein 0,2 l ✕ 2,70 € **groß** 0,4 l ✕ 4,80 € **Schorle** 0,4 l ✕ 4,30 €

Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeer-Nektar, Maracuja-Nektar, Rhabarber-Nektar
Hollunder (nur als Schorle)

Gerolsteiner Still, Medium oder Sprudel

0,25 l-Flasche ✕ 2,50 € 0,75 l-Flasche ✕ 5,50 €

Vitamalz 0,33 l ✕ 2,00 €

Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale 0,2 l Schweppes ✕ 2,50 € **Tonic** Thomas Henry ✕ 3,30 €

Specials

Bio Spessart-Wald *aus Waldaschaff

Johannisbeer-Schorle bio 0,33 l ✕ 3,90 €

naturtrübe Apfelsaft-Schorle bio 0,33 l ✕ 3,90 €

Fentimans

Rosen Limonade 0,2 l ✕ 5,90 €

Wild English Elderflower (Hollunderblüte) 0,275 l ✕ 6,90 €

Bio Now Limo

Red Berry bio 0,33 l ✕ 4,50 €

Sweet Mandarin bio 0,33 l ✕ 4,50 €

Trade Islands Der Premium Ice Tea *aus Großostheim

Sunny Peach 0,33 l ✕ 3,90 €

Pomegranate (Granatapfel) 0,33 l ✕ 3,90 €

Detox Wasser *hausgemacht

Soda, Minze, Ingwer & ätherisches Zitronenöl (YL Zitrone +) 0,5 l ✕ 4,90 €

Schluchthof Brause *hausgemacht

Soda, Rhabarbersaft, Limettensaft, Minze & Limette 0,5 l ✕ 5,90 €

Biere von der Glaabsbräu

vom Faß

- Pilsener 0,5 l ✕ 4,10 €
(auf Wunsch 0,3 l ✕ 2,90 €)
Kellertrübes „1744“ 0,5 l ✕ 4,10 €
(auf Wunsch 0,3 l ✕ 2,90 €)
Helles 0,5 l ✕ 4,10 €
(auf Wunsch 0,3 l ✕ 2,90 €)
Hefeweizen hell 0,5 l ✕ 4,40 €

aus der Flasche

- | | |
|---------------------------------------|---|
| Alkoholfreies Helles 0,5 l ✕ 4,00 € | Dunkles 0,5 l ✕ 4,00 € |
| Hefeweizen Alkoholfrei 0,5 l ✕ 4,40 € | Vicky loves Pale Ale 0,33 l ✕ 3,70 € |
| Kristallweizen 0,5 l ✕ 4,40 € | Grie Soß 0,33 l ✕ 3,70 € |
| Radler 0,5 l ✕ 4,00 € | Hopfenlust 0,33 l ✕ 3,70 € |
| Sommerradler 0,5 l ✕ 4,00 € | Reifeprüfung 0,33 l ✕ 3,70 € |
| | Stöffche (Bier-Apfelwein) 0,33 l ✕ 3,70 € |

Apfelwein von Stenger

- Pur** 0,25 l ✕ 2,70 € 0,5 l ✕ 4,80 € Bembel 1 l ✕ 8,90 € Bembel Wasser 1 l ✕ 3,30 €
Sauer/Süß 0,25 l ✕ 2,50 € 0,5 l ✕ 4,00 € Bembel 1 l ✕ 7,80 €

Weine

Weißweine 0,2 l

- Müller-Thurgau, Kitzinger Hofrat, trocken ✕ 5,90 € *unser Hauswein
Bacchus, Hörstein, halbtrocken ✕ 5,90 €
Lugana, trocken ✕ 6,90 €
Pinot Grigio, trocken ✕ 6,90 €

Rosé 0,2 l

- Rotling, Bürgerspital z. hl. Geist, feinherb ✕ 5,90 €

Rotweine 0,2 l

- Spätburgunder, Randersacker Ewig Leben, trocken ✕ 5,90 €
Montepulciano, trocken ✕ 6,90 €
Primitivo, trocken ✕ 6,90 €

- Weinschorle vom Hauswein, weiß, rose oder rot ✕ 4,80 €

Prosecco & Champagner

- Prosecco** DOC 0,75 l ✕ 27,50 €
Ital. „Champagner“ Ferrari Brut DOC 0,75 l ✕ 49,50 €
Prosecco Rose, Berlucchi '61 Rosé Brut DOCG 0,75 l ✕ 37,50 €
Champagner Moët & Chandon 0,75 l ✕ 79,50 €

Flaschenweine

Weiß 0,75 l

Würzburger Abtsleite Silvaner QbA, trocken / VDP-Weingut Bürgerspital ✕ 33,50 €
Anbaugebiet: Würzburg / Franken, Rebsorte: Silvaner 100%, Auszeichnung: Frankengold
Mit feinen Düften von Minze und Mirabelle, am Gaumen mit herzhaften, erdigen Aromen.

Würzburger Scheurebe Kabinett, halbtrocken / VDP-Weingut Bürgerspital ✕ 31,50 €
Anbaugebiet: Würzburg / Franken, Rebsorte: Scheurebe 100%, Auszeichnung: Frankengold
Körperreich und angenehm im Bouquet. Der Duft von schwarzer Johannisbeeren harmoniert mit beerigen Tönen und floralen Aromen am Gaumen.

 Riesling Spätlese Demeter-Lagenwein, trocken / Feth Wehrhof ✕ 29,50 €
Anbaugebiet: Pfeddersheim Hochberg, Rebsorte: Riesling 100%
Klarer, fruchtiger Riesling. Sein Duft erinnert an Orangenschalen, knackigen Apfel und exotische Nuancen – mineralische Frische. Im Geschmack wirkt er komplex, kräftig und fruchtig.

 Grauburgunder Spätlese Demeter-Lagenwein, trocken / Feth Wehrhof ✕ 31,50 €
Anbaugebiet: Pfeddersheim St. Georgenberg, Rebsorte: Grauburgunder 100%
Kräftiger Burgunder mit buttrigem Schmelz. Im Geruch erinnert er an Vanille, Mirabelle, Karamell. Im Geschmack zeigt er sich weich und cremig, erinnert an gelbe, reife Früchte. Viel Volumen und Charakter.

Sauvignon blanc "valbuins" DOC, trocken / Az. Agr. Livon ✕ 34,50 €
Anbaugebiet: Collio /Friaul, Rebsorte: Sauvignon Blanc 100%
*Feines Sortenaroma (reife Südfrüchte, Stachelbeere, Holunderblüte, Brennessel).
Leuchtende, hellgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer. Sauberer, aromatischer Geschmack mit kräftiger, gut in die Frucht eingebundener Säure. Ausladender, aber gleichwohl eleganter Körper. Mittellanger Abgang.*

Roero Arneis DOCG, trocken / Az. Agr. Pescaja ✕ 31,50 €
Anbaugebiet: Piemont, Rebsorte: Arneis 100%
*Besitzt eine intensive strohgelbe Farbe, ist frisch und fruchtig und hat ein edles Bouquet.
Mit Aromen von hellen Früchten & Ananas mit leichter Säure und blumiger Note. Fruchtig und ausgewogen im Geschmack, mit einer Mandelnote im Abgang.*

Rosé 0,75 l

Rosa dei Frati DOC, trocken / Az. Agr. Ca dei Frati ✕ 29,50 €

Anbaugebiet: Gardasee / Lombardei, Rebsorte: Cuvee von Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera

Beschreibung: *Intensiv lachsfarben, mit vielschichtigem Bouquet von roten Äpfeln, Johannisbeeren, Stachelbeeren und Blüten. Feine Frucht am Gaumen mit einer leichten mineralischen Säure.*

Chiaretto del Garda Pergola, halbtrocken / Az. Agr. Civielle ✕ 25,50 €

Anbaugebiet: Gardasee / Lombardei, Rebsorte: Cuvee von Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera

Intensives Rosé mit rubinroten Reflexen. Trocken, frisch und fruchtig. Leicht und angenehm im Geschmack.

Rot 0,75 l

Würzburger Domina QbA, trocken/VDP-Weingut Bürgerspital ✕ 33,50 €

Anbaugebiet: Würzburg, Rebsorte: Domina 100%, Auszeichnung: Frankensilber

Dunkle, rubinrote Farbe, Aroma von Schlehen und Wacholderbeeren.

Geschmack von Brombeeren und dunklen, reifen Waldbeeren, mit mineralischer Finesse und feiner Struktur.



Spätburgunder Auslese Demeter-Lagenwein, trocken/ Feth-Wehrhof ✕ 34,50 €

Anbaugebiet: Pfeddersheim St. Georgenberg, Rebsorte: Spätburgunder 100%

Vollmundiger, samtweicher Rotwein. In der Nase erinnert er an schwarze Johannisbeere, Süßholz und Cassis. Kraftvoll im Geschmack, mit milder Säure und weichem Abgang.



Mineralstaub Demeter-Ortswein, trocken/ Feth-Wehrhof ✕ 28,50 €

Anbaugebiet: Dalsheim, Cuvee von Spätburgunder, Dunkelfelder, Hegel & Dornfelder

Charaktervoller Wein aus alten Reben. Herrlich ausgeprägter Duft von dunklen Beeren und Holunder. Im Geschmack begleiten rauchige Nuancen, Johannisbeeren und dunkle Kirschen.

Taurasi, trocken, vollmundig / Az. Agr. Terre Celate ✕ 39,50 €

Anbaugebiet: Avellino/Kampanien, Rebsorte: Aglianico 100%

Rubinrote Farbe, welche orange schimmert. Kräftig wenig in der Substanz, duftet wunderbar nach Kirschen und wilden Früchten, mit einem Hauch von Vanille.

Le volte dell 'Ornellaia IGT, trocken / Az. Agr. Bolgheri ✕ 48,50 €

Anbaugebiet: Livorno / Toscana, Rebsorte: Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon

Saftiger, fülliger Rotwein, mit feinen, geschmeidigen Tanninen. Intensive Fruchtaromen reifer Schattenmorellen, begleitet von feinwürzigen Schokoladenuancen. Gerne vor dem Genuss dekantieren.

Primitivo di Manduria Riserva sessantasei (66), trocken / Contri Spumante ✕ 34,50 €

Anbaugebiet: Mandurien / Apulien, Rebsorte: Primitivo 100%

Mit der Hand geerntet. Schöne, intensive, rubinrote Farbe. Ein vollmundiger Körper, komplexe Aromen mit Noten von Kaffee, Kakao und Vanille. Am Gaumen reicher Wein mit feinen Tanninen.

Digestifs 2cl

Ramazzotti ✕ 3,50 €
Averna ✕ 3,50 €
Jägermeister ✕ 3,50 €
Amaretto ✕ 3,50 €
Limoncello ✕ 3,50 €
Baileys ✕ 4,50 €

Grappa ✕ 3,50 €
Asbach Uralt ✕ 3,50 €
Jubiläums Aquavit ✕ 3,50 €
Fernet Branca ✕ 3,50 €
Sambucca Molinari ✕ 3,50 €
Tequilla ✕ 3,50 €

Gordon's Gin ✕ 3,00 €
Cardenal Mendoza ✕ 5,50 €
Obstler ✕ 3,50 €
Williamsbirne ✕ 3,50 €
Marille ✕ 3,50 €
Mirabelle ✕ 3,50 €
Zwetschge ✕ 3,50 €

Hartes Zeug

Gin 4 cl

Tanqueray 10 ✕ 6,50 €
Monkey 47 ✕ 6,00 €
Gin Mare ✕ 6,00 €
Granit Gin ✕ 5,50 €
Hendrick's ✕ 6,00 €
No.3 London Dry ✕ 6,50 €
Bombay Sapphire ✕ 6,50 €

Wodka 4 cl

Absolut ✕ 6,00 €
Grey Goose ✕ 6,00 €

*Für einen Longdrink kombinieren wir gerne Ihren
gewählten Gin/Wodka mit einem Filler Ihrer Wahl.*

Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale

Schweppes ✕ 2,- € Henry Thomas Tonic ✕ 2,50 €

Rum 4 cl

Havana Club 3 ✕ 5,50 €
Havana Club 7 ✕ 6,00 €
Ron Zacapa 23 ✕ 8,00 €
Brugal 1888 ✕ 8,00 €

Bourbon 4 cl

Bulleit ✕ 5,50 €
Knob Creek ✕ 6,50 €
Four Roses ✕ 6,50 €

Edelbrände 2 cl

Volle Haselnuss ✕ 5,50 €
Kräftig fruchtiger Obstler ✕ 5,50 €
Geschmackvolle Williamsbirne ✕ 5,50 €
Kräftige Kirsche ✕ 5,50 €
Wilde Pflaume ✕ 5,50 €

Scotch - Blended 4 cl

Chivas Regal 12 ✕ 6,50 €
Johnnie Walker Black ✕ 5,50 €

Scotch Single Malt 4 cl

Laphroaig 10 ✕ 6,00 €
Glenfiddich 12 ✕ 6,50 €
Lagavulin 16 ✕ 7,00 €
Maccalan Amber ✕ 7,00 €

Irland Whiskey 4 cl

Tullamore Dew ✕ 5,50 €
Jameson ✕ 6,00 €