

WILLKOMMEN!

G'nuss ist ein inhabergeführtes Restaurant mit einer großen Auswahl an Gerichten für jeden Geschmack. Unsere Motivation ist Qualität und eine herzliche Beziehung zu unseren Gästen. Persönliche Aufmerksamkeit und guter Service gehören ebenfalls zu unserem Kernkonzept. Wir kochen mit frischen Zutaten, handwerklichem Können, neuen Ideen und viel Sorgfalt. Weil wir Wert auf Saisonqualität legen, ändert sich die Karte regelmäßig.

Wählen Sie dazu aus unserer umfassenden Weinkarte mit nationalen und internationalen Spitzenweinen nach Ihren Wünschen aus und verwöhnen Sie Ihren Gaumen.

Wir heißen Sie herzlichst Willkommen.

Besuchen sie unsere Internetseite www.genuss-restaurant.de oder folgen Sie uns auf Facebook und Instagram

FESTE & FEIERN

Von Anfang an in besten Händen

Ob Hochzeit, Geburtstag, Party, Tagung, Taufe, Kommunion, Konfirmation oder besondere Jubiläen, zu jedem Anlass haben wir in unserem Restaurant den richtigen Rahmen für Sie.

Jede Veranstaltung wird nach Ihren Wünschen und Vorstellungen umgesetzt. Hierbei unterstützen wir Sie von Anfang an mit unserer jahrelangen Erfahrung, die sich auf Basis von bereits erfolgreich umgesetzten Feierlichkeiten und Events stützt. Selbstverständlich passen wir auch unsere Öffnungszeiten ihrer Feier an.

Entsprechend Ihren Wünschen planen und organisieren wir Ihr einmaliges Ereignis, damit Sie sich während Ihrer Veranstaltung ganz Ihren Gästen widmen können.

Unsere Räumlichkeiten bieten Platz für bis zu 100 Personen und unser Garten für bis zu 90 Personen.

Erleben Sie bei uns Qualität und Anspruch aus erster Hand.

G'nuss Restaurant-Café

Wilhelmsbader Str. 48
63477 Maintal
06181 7022530

info@genuss-restaurant.de
www.genuss-restaurant.de

Öffnungszeiten

Di.-Sa. 17-23 Uhr
Sonntag 11:30-21 Uhr

Warme Küche
Di.-Sa. bis 22 Uhr
Sonntag bis 20 Uhr
Montag Ruhetag

Aperitif

APERITIFS

Longwein Weißburgunder Ginger Beer ¹⁰ Soda Ingwer Minze	7,90
Aperol Spritz Sekt trocken Aperol ^{2,3} Soda	7,90
Hugo Sekt trocken Limette Minze Holunderblütensirup	7,90
Lillet Wild Berry Lillet Blanc ⁹ Beeren Wild Berry Limonade	7,90

SOFTDRINKS

Elisabethen medium pur	0,25 l	2,90
	0,75 l	5,90
Teinacher Genuss-Limonaden	0,33 l	4,50
Zitrone Mango-Maracuja Johannisbeere-Holunder Orange-Mandarine Rhabarber-Mirabelle Limette		
Trade Islands Iced Tea	0,33 l	3,90
Sunny Peach Blueberry		
Softdrink	0,3 l	3,50
Coca Cola ^{1,2} Cola Zero ^{1,2,8,11} Fanta ^{2,9} Sprite Spezi ^{1,2}		
Softdrink groß	0,5 l	4,50
Coca Cola ^{1,2} Cola Zero ^{1,2,8,11} Fanta ^{2,9} Sprite Spezi ^{1,2}		
Schweppes	0,3 l	3,60
Tonic Water ³ Bitter Lemon ^{3,9} Ginger Beer ¹⁰		
Schweppes Groß	0,5 l	4,90
Tonic Water ³ Bitter Lemon ^{3,9} Ginger Beer ¹⁰		

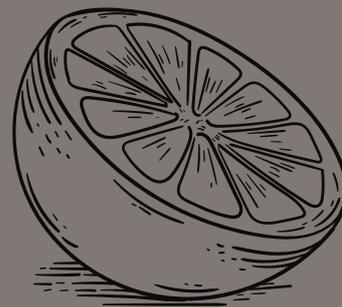


Teinacher



FRUCHTIGES

Rapp's Apfelsaft Orangensaft Johannisbeernektar Maracujanektar	0,3 l	3,80
Rapp's Groß Apfelsaft Orangensaft Johannisbeernektar Maracujanektar	0,5 l	4,90
Große Saftschorle	0,5 l	4,90



Biere

BIER VOM FASS

 Bitburger <small>Rein aus Bock</small> <i>Premium Pils</i>	0,25 l	2,70
	0,4 l	3,80
	im Steinkrug 0,5 l	4,90
 Bitburger <small>Rein aus Bock</small> 0.0 <small>alk. 0,0%</small>	0,3 l	3,00
	0,4 l	3,80
	0,5 l	4,90
Benediktiner Hell	0,3 l	3,60
	0,5 l	4,90
Benediktiner Weissbier <small>NATURTRÜB</small>	0,3 l	3,20
	0,5 l	4,50
Benediktiner Weissbier <small>ALKOHOLFREI</small>	0,5 l	4,50

APFELWEIN

	0,25 l	0,5 l
Der alte Hochstädter ⁵	2,80	4,50
Der alte Hochstädter <i>rosé</i> ⁵	2,90	4,90



ROTWEIN ⁵**0,2l**

Plavac trocken 6,50
 Mittel-und Süddalmatien
 voll von reifen Früchten, getrockneten
 Pflaumen, Kirschen und feinen Gewürzen

Merlot trocken 6,50
 Mittel-und Süddalmatien
 reifer Duft mit vorherrschendem
 Gewürz und Vanillenoten

Spätburgunder trocken 6,50
 Kaiserstuhl/Baden
 Fruchtiger frischer Wein mit einem
 Bouquet von reifen dunklen Früchten

Primitivo Puglia trocken 6,50
 Tiefrot und gehaltvoll begeistert mit Aromen

Weine**ROSÉWEIN ⁵**

Spätburgunder Rosé trocken 0,2 L 5,90
 Pfalz

Rosé Kutjevo Premium trocken 0,75 L 26,90

WEISSWEIN ⁵**0,2l****0,75 l**

Grasevina Kutjevo trocken 5,90 26,90
 Kroatien
 Spitzenwein aus der Rebsorte
 Grasevina (Welch Riesling)

Weißburgunder trocken 5,90 20,50
 Rheinhessen
 elegant mit typischen
 Burgunder-Fruchtnoten

Grauburgunder trocken 5,90
 Kaiserstuhl-Baden
 Apfelnoten, dezente
 Nussigkeit, Pfirsich



Longdrinks

LONGDRINKS

Vodka Lemon Smirnoff (4cl) Fever-Tree Tonic Water ³	8,90
Cuba Libre Havana Club Rum (4cl) Coca Cola ^{1,2} Limette	8,90
Jack Daniels Cola Jack Daniels Bourbon (4cl) Coca Cola ^{1,2} Limette	8,90
Bombay Gin (4cl) Tonic Water ³	8,90



KAFFEE & TEE

Espresso	2,00
Espresso Macchiato	2,20
Doppelter Espresso	3,90
Kaffee	2,80
Cappuccino	3,20
Milchkaffee	3,80
Latte Macchiato	3,90
Tee serviert im Glas	2,20
Frischer Minz-Tee	4,00
Große Tasse Schokolade	3,90

Hot Drinks

Digestifs

APERITIFS & DIGESTIFS

Martini Bianco ⁵	4,60
Campari ²	4,60
Sliwowitz	2,90
Ouzo	2,90
Grappa Korlat Barrique	4,90
Williams Birne	2,90
Averna	4,90
Ramazotti	4,90
Baileys ²	4,90

Starters

VORNEWEG & ZWISCHENDURCH

Gebratene Champignons in Olivenöl gebratene Champignons mit mediterranen Kräutern	6,90
Gegrillter Schafskäse mit Kalamata Oliven ⁶ , Knoblauch- Kirschtomaten und milden Peperoni	10,90
Calamari Ringe mit Aioli Dip und Zitrone	7,00
Eingelegte Oliven ⁶ mit frischen Kräutern und Schafskäsewürfeln	7,90
Gulaschsuppe	5,90
Französische Zwiebelsuppe mit Toast und Käse überbacken	5,90
Vorspeisenteller G'nuss kalte und warme Vorspeisen kreiert von unserem Küchenchef auch für mehrere Personen bestellbar	pro Pers. 12,50

GROSSE SALATE DER SAISON

Großer Bunter Salatteller der Saison serviert mit hausgemachter französischer Vinaigrette und Baguette	10,90
zusätzlich mit:	
Hähnchenbrust	+ 5,00
Gambas geschält 5 Stück	+ 6,00

VEGETARISCH

Kleiner Beilagensalat	3,00
Gefüllte Aubergine mit Schafskäse-Oliven ⁶ -Füllung an Tomatensoße und Butterreis	14,90

FISCHGERICHTE

Gegrillter Tintenfisch „Dalmatinischer Art“ mit Blattspinat und Kartoffeln	21,90
Lachsfilet mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln	23,90
Gegrillte Dorade am Stück mit mediterranem Grill-Gemüse und Rosmarinkartoffeln	25,90
Garnelen Risotto mit Safran und Zucchini	17,90
Tagliatelle mit Lachs in feiner Cherrytomaten-Sahnesoße	16,90

Fisch



FÜR UNSEREN NACHWUCHS



Paniertes Hähnchenschnitzel 6,90
mit Pommes frites, Ketchup⁸ & Mayo

Chicken Nuggets 6,90
mit Pommes frites, Ketchup⁸ & Mayo

Portion Pommes frites 4,00
mit Ketchup⁸ & Mayo

GRATIS EIS
dürfen sich die kleinen an
der Theke selbst abholen.



STEAKS

Rumpsteak vom Angus-Beef 250g 24,90
klassisch
an hausgemachter Kräuterbutter,
serviert mit Pommes frites

Pfeffersteak vom Angus-Beef 250g 25,90
an Pfefferrahmsoße,
serviert mit Bratkartoffeln

Medaillons von Schweinefilet 19,90
mit frischen Champignons an Rahm,
serviert mit Kroketten

Gefüllte Hähnchenbrust 19,90
gefüllt mit Spinat an Gorgonzolasoße,
dazu Kroketten

Steaks

GRILLSPEZIALITÄTEN

Grillteller nach Art des Hauses pro Pers. **19,90**
auch als Platte für mehrere
Personen bestellbar

gefüllte Pljeskavica | Schweinemedailon |
Rinder Minuten Steak | Raznjici | Djuvec Reis |
Pommes frites | kleiner Salat

Gefüllte Pljeskavica **16,90**
mit Djuvec Reis, Pommes frites und Salat



Grill

Schnitzel

SCHNITZELAUSWAHL

mit kleinem Salat vorneweg

Schnitzel G'nuss **15,90**
mit dunkler Bratensoße, Zwiebeln,
Bratkartoffeln und Spiegelei

Jägerschnitzel **14,90**
mit Bratkartoffeln serviert

Zwiebelschnitzel **14,90**
vom Schweinerücken
mit Pommes frites serviert

Hähnchenschnitzel **14,90**
mit Pommes frites serviert

Cordon Bleu vom Schweinerücken **15,90**
gefüllt mit Käse und gekochtem
Schinken, dazu Pommes frites

BURGER

Unsere Burger sind hausgemacht aus 180g DRY Aged Rindfleisch. Belegt sind diese mit frischem Salat, frischen Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Burger-Creme. Dazu servieren wir ihnen Pommes frites und Ketchup⁸ oder Mayonnaise

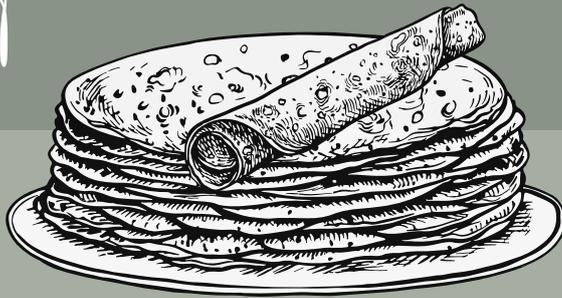
American Burger	15,00
Cheeseburger	16,00
Bacon Burger	16,00
California Surf & Turf Burger	18,00

Burger

Desserts

DIE SÜSSE VERFÜHRUNG

Palatschinken mit Vanilleeis und Sahne	7,50
Palatschinken mit Nutella und Sahne	7,50
Lava Cake mit Vanilleeis	7,50
Tiramisu hausgemacht	7,50



Hinweis Allergene:

^AGlutenhaltiges Getreide (^{A1}Weizen, ^{A2}Roggen, ^{A3}Gerste, ^{A4}Hafer, ^{A5}Dinkel, ^{A6}Kamut oder deren ^{A7}Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, ^BKrebstiere und Krebserzeugnisse, ^CEier und -erzeugnisse, ^DFisch und -erzeugnisse, ^EErdnüsse und Erdnuss-erzeugnisse, ^FSojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ^GMilch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose), ^HSchalenfrüchte, d. h. ^{H1}Mandeln, ^{H2}Pistazien, ^{H2}Hasel-, ^{H3}Wal-, ^{H4}Kaschu-, ^{H5}Pekan-, ^{H6}Para-, ^{H7}Makadamia-, und ^{H8}Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, ^ISellerie und -erzeugnisse, ^JSenf und -erzeugnisse, ^KSesam und -erzeugnisse, ^LSchwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO₂, ^MLupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ^NWeichtiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse, ^PFischzubereitung aus Fischmuskeleiweiß

Zusatzstoffe:

¹koffeinhaltig, ²mit Farbstoff(en), ³chininhaltig, ⁴mit Taurin, ⁵geschwefelt (enthält Sulfite), ⁶mit Schwärzungsmittel, ⁷mit Phosphat, ⁸mit Süßungsmittel, ⁹mit Antioxidationsmittel, ¹⁰mit Konservierungsstoff(en), ¹¹enthält eine Phenylalaninquelle, ¹²mit Geschmacksverstärker(n), ¹³gewachst, ¹⁴erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml), ¹⁵kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen