

Liebe Gäste,

wir sind im Auftrag des Pfalzgrafen unterwegs.

Als der Pfalzgraf die Aribo nach seiner langen Fahrt über die Ozeane am PIER 28 in Erbendorf ankerte, hinterließ er uns ein Vermächtnis:

„Ihr sollt am Westufer der Fichtelnaab ein Steghaus bauen. Die Oberpfälzer sollen das beste Fleisch bekommen, das ich an den Landungsstegen der Welthäfen bekommen konnte. Und vergesst nicht die guten Fleischbrötchen aus Neu Jork!“

Viel Spaß und Guten Appetit!





Ihre ARIBO Crew

Ein weiterer Auftrag: Inklusion

In unserem ARIBO Hotel Erbendorf leben wir die Idee der Inklusion. Wir sind überzeugt, dass jeder Mensch gleich wertvoll für die Gesellschaft ist, wenn er sich mit seinen Ideen und Fähigkeiten einbringt. Unsere Crew besteht zu einem Viertel aus Menschen mit Behinderung. Jeder unserer Mitarbeitenden, ob mit oder ohne Behinderung, trägt mit seinen Stärken zum reibungslosen Ablauf im Hotelbetrieb bei.

Speisekarte

Vorspeisen | Suppen

- | | |
|--|---------|
|  Carpaccio vom Steinwälder Bio Rind
Fernöstlicher Salat Schrimps Grüne Papaya | 14,50 € |
|  Calamaretti Fritti
Knoblauchdip Baguette | 10,50 € |
|  Rinderkraftbrühe
Schinkenknödel Leberknödel Gemüsejulienne | 7,00 € |
|  Spargelcremesuppe
Erbsen-Espuma Knusprige Schrimps | 7,50 € |

Steaks | Dry Aged Bio Beef von der Steinwald Allianz

- 🍴 Dry Aged Rumpsteak, 250 g** 29,50 €
Sauce Béarnaise | Beilagen exklusive und nach Wahl
- 🍴 Dry Aged Rib-Eye-Steak, 300 g** 30,50 €
Sauce Béarnaise | Beilagen exklusive und nach Wahl
- 🍴 Dry Aged Filet, 200 g** 35,50 €
Sauce Béarnaise | Beilagen exklusive und nach Wahl

Steaks | Aus den Häfen der Welt

- 🍴 Argentinisches Hüftsteak, 250 g** 22,50 €
Beilagen exklusive und nach Wahl
- 🍴 Black Angus Roastbeef - Australien, 250 g** 29,50 €
Beilagen exklusive und nach Wahl
Upgrade +100 g 8,00 €
- 🍴 Black Angus Rinderfilet - Australien, 200 g** 35,50 €
Beilagen exklusive und nach Wahl
Upgrade +100 g 10,00 €

“Surf & Turf” Aufpreis pro Riesengarnele 6,50 € (zu jedem Steak wählbar)

Burger

-  **„Pfalzgrafen“ Burger N.Y. Original** 14,50 €
1 Steinwald-Beef-Pattie 150 g | Hickory-Barbecue-Sauce | Pommery-Dip | Senf | Speck | Salat | Tomate | Salatgurke | Kräuter-Vinaigrette | Vollkorn-Sesam-Bun
-  **„Feuriger Pfalzgraf“ Burger (pikant)** 16,50 €
1 Steinwald-Beef-Pattie 150 g | Pommery-Dip | Tomaten-Salsa pikant | Speck | Cheddar Käse | Salat | Tomate | Salatgurke | Kräuter-Vinaigrette | Brioche-Bun mit schwarzem Sesam
-  **Whisky Burger** 17,50 €
1 Steinwald-Beef-Pattie 150 g | Hickory-Barbecue-Sauce | Pommery-Dip | Speck | Salat | Tomate | Röstzwiebeln | Salatgurke | Cheddar Käse | Kräuter-Vinaigrette | Brioche-Bun mit schwarzem Sesam | Smokey Monk Whisky
-  **Des Pfalzgrafen liebliche Tochter** 12,50 €
1 Chicken-Pattie 150 g | Pommery-Dip | Mango-Curry-Dip | Salatgurke | Kräuter-Vinaigrette | Brioche-Bun mit schwarzem Sesam

Burger

- 🍴 **„Naked“ Burger** 15,00 €
1 Burger Beef- oder Chicken-Pattie 150 g ohne Bun | Speck | Salat Bouquet | Tomate | Salatgurke |
Kräuter-Vinaigrette | 2 weitere Dips nach Wahl
- 🍴 **Koloss von Rhodos (vegetarisch)** 13,50 €
Gegrillter Ziegenkäse 150g | Salat | Tomate | Tomaten-Jam | Pommery-Dip | Salatgurke |
Kräuter-Vinaigrette | Dinkelbun
- 🍴 **„Veggie“ Burger (vegan)** 16,50 €
1 Erbsenprotein-Pattie (Fleischerstazprodukt) | Pommery-Dip Vegan | Zwiebel-Chutney | Salat | Tomate |
Salatgurke | Kräuter-Vinaigrette Vegan | Veganer-Bun

Pimp Your Burger:

+150 g Chicken-Pattie € 4,50 | +200 g Beef-Pattie € 5,50 | +Cheddar Käse € 2,50 | +Riesengarnele € 6,50

Hauptgänge

- | | |
|---|---------|
| 🍴 Maishähnchen Suprême vom „Poulet Noir Fermier“ | 15,50 € |
| Sous-vide Demi-Glace Beilagen exklusive und nach Wahl | |
| 🍴 Zweierlei vom Duroc Schwein | 25,50 € |
| Kotelette Gegrillt Filet Sous-vide unter der Pistazienkruste Morchel-Demi-Glace
Beilagen exklusive und nach Wahl | |
| 🍴 Spaghetti „Schrimp“ | 16,50 € |
| Knoblauch-Anchovis-Brösel Jus aus roten Schrimps | |
| 🍴 Spaghetti „con Pollo“ | 14,50 € |
| Cremige Sahneseife Hähnchenfleisch Knoblauch Italienische Kräuter | |
| 🍴 Gemüse-Käse-Spieß vom Grill | 14,50 € |
| Halloumikäse Joghurt-Sesam-Tomaten-Salsa Röstkartoffeln | |
| 🍴 Catch of the day | 20,50 € |
| Gegrillter Fisch nach Tagesangebot Beilagen exklusive und nach Wahl Sprechen Sie uns gerne an. | |

Beilagen / Dips

Beilagen: je 4,50 €

-  **Coleslaw**
-  **Ofenkartoffel mit Kräuterquark**
-  **Steak-Pommes**
-  **Bratkartoffeln**
-  **Süßkartoffel-Pommes**
-  **Gemischter Salat**
-  **Grillgemüse**
-  **Keniabohnen | Speck | Butter | Knoblauch**




Pro Dip 2,00 € / Dipsteg mit 6 Dips 9,50 €

-  **Trüffelschmand**
-  **Kräuterbutter**
-  **Pommery-Dip**
-  **Mango-Curry-Dip**
-  **Tomaten-Jam**
-  **Hickory-Barbecue-Sauce**
-  **Sauce Béarnaise**
-  **Pier 28 „Haussoße“ (Demi Glace)**
-  **Smokey-Monk-Dip (3,00 €)**
Spezialität vom Westufer der Fichtelnaab -
Aromatisiert mit dem Smokey-Monk Whisky
von der Schnapsbrennerei Schraml, Erbendorf.

Flammkuchen

 “Elsass”	12,00 €
Gewürzcrème Speck Frühlingszwiebeln Zwiebeln	
 “Käse”	12,00 €
Gewürzcrème Speck Frühlingszwiebeln Zwiebeln Käse	
 “Champignon”	12,00 €
Gewürzcrème Speck Frühlingszwiebeln Zwiebeln Champignons	
 “Veggie”	12,00 €
Gewürzcrème Schafskäse Frühlingszwiebeln Zwiebeln Peperoni Paprika	
 “Lachs”	14,00 €
Gewürzcrème Frühlingszwiebeln Zwiebeln Räucherlachs	

Salate

-  **Wildkräutersalat** 15,50 €
Marinierte Rote Bete | Äpfel | Pekannüße | gegrillter Ziegenkäse oder gegrillter Tofu | Dressing nach Wahl
-  **Caesar Salat** 16,50 €
Romana Salat | Anchovis Dressing | Kapernbeeren | Parmesanhobel | Maishähnchen Suprême
-  **Pfalzgrafensalat** 17,50 €
Gemischter Salat | Bier Dressing | gegrillte Roastbeef- Streifen vom Bio-Beef

Auswahl Dressing: Mango-Curry-Dressing, Balsamico-Honig-Dressing oder Balsamico-Essig und Olivenöl

Für die Zöglinge

-  **Schnitzel** 8,50 €
Pommes Frites
-  **Kinderburger** (Beef- oder Chicken-Pattie) 8,50 €
Pommes Frites
-  **Pasta** 7,00 €
Tomatensoße | Parmesan

Desserts

🍴 **„Rüblikuchen“** 8,50 €

Zitronencreme | Mascarpone-Zitronen-Eis | Marinierte Karottenstreifen

🍴 **Knusprige Nougatcreme** 9,50 €

Tonkabohne | Birnengelee | Nelken- Honig-Eis

🍴 **Sorbet Variation/ Vegan** 7,20 €

3 Kugeln | hausgemacht | nach Tagesangebot

🍴 **„Knödlitschek“ mit Vanille Espuma** je Stück 4,00 €

Hausgemachte „süße“ Kartoffelknödel mit Füllung nach Wahl:

Himbeere mit weißer Schokolade

Schokoladenpraline

Ananas- Kokos

Fragen Sie auch gerne nach unserem Tagesangebot an weiteren Füllungen und Geschmacksrichtungen.

Für den vollen Genuss empfehlen wir zwei Knödlitschek nach Wahl – für den kleinen Hunger dürfen Sie gerne auch ein Stück bestellen.

Allergene & Zusatzstoffe:

Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über mögliche Allergene und Unverträglichkeiten in unserem sorgfältig ausgewählten Angebot an Speisen und Getränken.