

A stylized, elegant letter 'R' in a golden-yellow color, rendered in a cursive script font.

RINDHOF

RESTAURANT AM GOLFPLATZ

CLUBKARTE

Herzlich willkommen

Wir, Familie Berndt, sind zwei „Mädels“ und ein „Bub“.
Karin, gebürtige Mürschterin, lebt und liebt die Gastronomie seit ihrer Kindheit. Sie ist eine begnadete Köchin und Gastgeberin. Kristina, gebürtig aus Melle, hat eine Ausbildung und ein Studium in der Hotellerie absolviert und hat 6 Jahre im asiatischen Ausland Erfahrungen im Hotel- und Gastronomie-management gesammelt. Sie ist die Leitung und Organisatorin. Udo, ebenfalls gebürtig aus Melle, unterstützt die Mädels mit jahrzehntelanger Lebenserfahrung und absolutem Glauben an Erfolg. Er ist Ansprechpartner für Wünsche und Anregungen.

Seit 2017 führen wir bereits erfolgreich das Hotel und Wirtshaus Xtra Gleis in Hörstel. Seit Oktober 2020 ist Kristina mit in das Unternehmen eingestiegen und dadurch haben wir nun Kapazitäten und Lust auf ein weiteres Abenteuer und eine neue Herausforderung.

Unsere Philosophie:

Gastlichkeit, Herzlichkeit und Persönlichkeit. Leckeres Essen handgemacht und frisch. Eine gute Auswahl an regionalen Getränken. Wohlfühlatmosphäre.

Unsere Produkte/Lieferanten:

- Wildfleisch aus eigenem Revier in Wülfershausen
- Weingut Baldauf, Ramsthal
- Schlachterei Grund, Waltershausen
- Brauerei Lang, Waltershausen
- Paulaner Brauerei München
- Bäckerei Wolf, Niederlauer
- Bäckerei Amthor, Waltershausen
- Rhöner Eismanufaktur, Dermbach/Rhön
- Feinbrennerei Sasse, Münsterland

Unsere aktuellen Öffnungszeiten finden Sie stets auf der Homepage des Golfclubs www.maria-bildhausen.de/restaurant

Wir freuen uns, dass Sie bei uns zu Gast sind und wünschen Ihnen eine angenehme Zeit im Restaurant Rindhof.

Ihre Familie Berndt



Für den kleinen Hunger

Currywurst mit hausgemachter Soße	3,80 €
Frische gebackene Champignonköpfe mit hausgemachter Aioli, Blattsalaten und dazu Ofenweißbrot	8,80 €
Brotzeitplatte Landbrot mit Wildsalami, Wildschweinschinken und regionalem Landkäse, Butter und Mixed Pickles	
für 1 Person	9,80 €
für 2 Personen	17,50 €
„Die wilden Rhöner“ ein Paar grobe hausgemachte Wildbratwürscht mit Sauerkraut und Brot	10,80 €
fränkischem Kartoffelsalat	10,80 €
Portion Pommes mit Ketchup oder Mayo	2,80 €
Große ofenwarme Laugenbrezel wahlweise mit Butter, Zwiebelschmalz oder hausgemachter Aioli	3,80 €

Salate

Großer Salatteller mit fränkischen Marktsalaten, dazu Ofenweißbrot	8,80 €
wahlweise mit ...	
- Hähnchenbrustfilet und Ananas in Mango-Chutney gebraten	+ 4,00 €
- Käse, Schinken und gekochtem Ei	+ 3,50 €
- Drei Riesengarnelen in Knoblauchöl gebraten	+ 5,30 €
Gemischter Kleiner Salat mit fränkischen Marktsalaten und reschen Brotkrusten	3,80 €

Suppen

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Flädle	4,80 €
Gulaschsuppe vom Wild	6,90 €
Karottensuppe (vegan) mit frischem Ingwer und Kokosmilch	4,80 €

Hauptspeisen

Franken-Burger Großes Laugenbrötchen mit gebräuntem Leberkäse, Krautsalat, hausgemachter Remoulade, gebratenen Tomatenscheiben, Rucola und Röstzwiebeln	9,90 €
Pasta Fränkisch Bandnudeln mit frischem Gemüse und Kirschtomaten, Rucola, Balsamico Creme und Parmesan	12,80 €
- mit drei Riesengarnelen in Knoblauchöl gebraten	17,90 €
Hausgemachte Parmesan-Spinatknödel mit Cherry-Tomaten in Salbei-Butter, dazu Rucola und frisch geriebener Parmesan	12,90 €
Käsespätzle hausgemacht mit Röstzwiebeln	10,90 €
Brauhauschnitzel vom Schwein mit Senf mariniert und in der Brezenpanade gebacken, dazu Bratkartoffeln	12,80 €
Leberkäse zwei Scheiben gebraten mit Spiegelei und süßem Senf, dazu fränkischer Kartoffelsalat	11,80 €
Buntes Gemüsecurry (vegan) mit Kokosmilch, dazu Basmatireis	9,80 €
- mit gebratenem Hähnchenbrustfilet	12,80 €
- mit gebratenem Zanderfilet	14,80 €

Desserts

Schokoladen-Mousse	5,50 €
Panna Cotta mit Fruchtpüree	4,80 €

Eisbecher

Gemischtes Eis 3 Kugeln	4,20 €
mit Sahne	4,70 €



Schokoladenbecher	
Vanille-, Schokoladen- und Haselnusseis, Sahne und Schokosoße	5,50 €

Eierlikörbecher	
Vanille-, Schokoladen- und Haselnusseis, Sahne, Schokosoße und Eierlikör	6,90 €

Früchtebecher	
Erdbeer-, Joghurt- und Vanilleeis mit frischen Früchten der Saison, Sahne und Fruchtsoße	6,90 €

Joghurtbecher Rote Grütze	
Naturjoghurt, Joghurteis, Rote Grütze, Sahne	6,90 €

Kuchen

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	5,50 €
--	--------

Brownie	3,50 €
----------------	--------

Portion Sahne	0,50 €
----------------------	--------

Weitere Kuchenauswahl erfahren Sie von unserem Service-Personal.



RINDHOF

RESTAURANT AM GOLFPLATZ

Warme Getränke

Pott Kaffee	3,00 €
Espresso	2,50 €
Cappuccino	3,00 €
Milchkaffee	3,20 €
Latte Macchiato	3,20 €
Schoko Macchiato	3,20 €
Pott Heiße Schokolade	3,20 €
Pott Tee (verschiedene Sorten)	2,50 €

Softgetränke

Sprudel, Medium, Naturell	0,25l	2,30 €
Sprudel, Medium, Naturell	0,75l	4,80 €
Coca-Cola, Coca-Cola light	0,33l	2,50 €
Fanta, Sprite	0,33l	2,50 €
Paulaner Spezi	0,50l	3,00 €
Schweppes Tonic Water	0,20l	2,40 €
Schweppes Bitter Lemon	0,20l	2,60 €
Golfer	0,40l	3,80 €



Säfte / Saftschorlen

0,2l je 1,80 € / 0,4l je 3,50 €

Apfelsaft
Orangensaft
Johannisbeernektar

Grapefruitsaft
Ananassaft
Maracujanektar



Alle Säfte auch als Schorlen erhältlich zum gleichen Preis.

Hausgemachte Durstlöcher

0,4l je 4,50 €

Zitronen-Basilikum-Limonade

Zitronensirup, frischer Basilikum, Zitronenscheiben, Eis und Soda

Orangen-Ingwer-Limonade

Orangen-Ingwer-Sirup, frische Orangen- und Ingwerscheiben, Eis und Soda

Holunder-Limetten-Limonade

Holundersirup, frische Limettenscheiben, frische Minze, Eis und Soda

Erdbeer-Minz-Limonade

Erdbeersirup, frische Minze, frische Limettenscheiben, Eis und Soda

Alkoholische Mixgetränke

Aperol Spritz

5,80 €

Hugo

5,80 €

Weißwein-Schorle

0,2l

3,50 €

Prosecco-Schorle

0,2l

3,60 €

Cocktails

inspiriert von der Feinbrennerei SASSE

Amérie

Münsterländer Aperitif aus Himbeere & Walderdbeere, Sekt 6,50 €

Vita Wuchtig

Lagerkorn, Nju Korn wuchtig, Erdbeersirup, Vitamalz 7,20 €

Wilde Helene

Lagerkorn, Williams, Tonic Water 7,20 €

R



Biere vom Fass

Paulaner Münchner Hell	0,3l	2,40 €
Paulaner Münchner Hell	0,5l	3,60 €
Paulaner Zwickl Bier	0,3l	2,40 €
Paulaner Zwickl Bier	0,5l	3,60 €
Hefe Weißbier	0,5l	3,80 €
Lang Pils	0,2l	1,70 €
Lang Pils	0,4l	3,30 €
Radler	0,2l	1,70 €
Radler	0,4l	3,30 €

Flaschenbiere

Paulaner Hefe Weißbier dunkel	0,5l	3,80 €
Münnerstädter Urstoff, dunkles Märzen	0,5l	3,80 €
Paulaner Natur Radler	0,5l	3,60 €
Paulaner Hefe Weißbier alkoholfrei	0,5l	3,80 €
Paulaner Weißbier Zitrone alkoholfrei	0,5l	3,60 €
Paulaner Münchner hell alkoholfrei	0,33l	2,50 €
Paulaner Radler alkoholfrei	0,33l	2,50 €

Spirituosen und Liköre



vom Weingut Baldauf

Zwetschgenbrand 40 %	2cl	3,00 €
Trester-Brand vom Pinot Noir 40%	2cl	4,50 €
Roter Weinbergpfirsichlikör 18%	2cl	3,00 €

Prinz Edelbrand im Holzfass gelagert

Alte Williams Birne 41%	2cl	3,00 €
Alte Marille 41%	2cl	3,00 €
Hausschnaps aus der Rhön	2cl	2,20 €
Ramazotti	4cl	3,80 €
Jubiläumsaquavit	2cl	2,80 €
Baileys auf Eis	2cl	2,80 €

Tradition aus dem Münsterland

... von der Feinbrennerei SASSE



Lagerkorn V.S.O.P.

Weich, warm und elegant mit hellen Aromen wie Vanille und weißer Schokolade

2 cl 3,50 €

Cigar Special – der beste Whisky Kontinentaleuropas ist ein Korn

Komplexe Aromastruktur. Sein Duft enthält fruchtige Aspekte wie Pflaume, Apfel, reife Banane und wird von einem sanften Vanillearoma dominiert.

Der Geschmack erinnert an Malzbonbons, Karamell, Honig und Kokos-Rum.

2 cl 6,20 €

Naturlikör Sechser

Sechs Kostbarkeiten – kombiniert zu einem hochklassigen Likör:

Galant, Engelwurz, Kalmus, Orange, Zitrone und Pomeranze werden mit aromatischem Jamaikarum veredelt

2 cl 3,00 €

Kakao mit Nuss – Likör mit Überraschungseffekt

Die Destillation von Kakaobohne und Nüssen lässt wunderbar florale Aromen entstehen, die ein intensives

Geschmackserlebnis erzeugen.

2 cl 3,00 €

Frankenweine vom Weingut Baldauf

- WEIß Bacchus halbtrocken** – feine Holunderblüte, saftig, fruchtig
0,2l Glas 4,20 € 1,0l Flasche 19,50 €
- Silvaner trocken** – Birne, Zitrus und Nussaromen, frische Sortenart
0,2l Glas 4,20 € 1,0l Flasche 19,50 €
- Frank & Frei Müller-Thurgau trocken**
Aromen von Zitrus, Apfel, Limette, fruchtiger Sortentyp,
feine Säure, saftige Süsse, harmonisch 0,75l Flasche 18,80 €
- Muschelkalk Riesling feinherb**
Kabinett, intensive Aprikosenfrucht, ausbalancierte
Süße-Säure-Komposition 0,75l Bocksbeutel 18,90 €
- Saalestück handgemacht Weißer Burgunder trocken**
Biowein, Orangenzeste, Melone, pfeffrige Mineralität,
ausgeprägter Terroircharakter 0,75l Flasche 19,90 €
- ROSÉ Rotling halbtrocken** – rosafarben, aromatisch mit feiner Restsüße
0,2l Glas 4,20 € 1,0l Flasche 19,50 €
- ROT Baronesse halbtrocken**
eine Cuvée aus Regent, Dornfelder und Cabernet Dorsa
0,2l Glas 4,50 € 1,0l Flasche 19,90 €
- Baron trocken**
eine Cuvée aus Regent und Dornfelder mit Brombeeraromen
0,2l Glas 4,50 € 1,0l Flasche 19,90 €
- Red Dreams Cuvée trocken**
aus Regent, Dornfelder, Domina – harmonisches Süße-Säure-
Verhältnis, dunkles Rubinrot 0,75l Flasche 18,80 €
- Muschelkalk Schwarzriesling halbtrocken**
dunkles Ziegelrot, fruchtige Burgundernase,
harmonischer Nachhall, saftig 0,75l Flasche 19,80 €
- Muschelkalk Domina trocken** – dunkles Granatrot,
Waldfrüchte- und Schwarzkirscharomen, Holzfassausbau –
„der mediterrane Franke“ 0,75l Bocksbeutel 19,80 €

Prickelndes

Picolino Secco weiß trocken – Apfel und Limette mit zarter und frischer Süße
0,1l Glas 3,00 € 0,75l Flasche 18,80 €

Frank & Frei Secco Saignee trocken – feines Himbeeraroma mit feiner Perlage
0,375l Flasche 9,80 € 0,75l Flasche 19,50 €

CLEES Riesling Sekt brut – Aromen von Weinbergspfirsich und Maracuja, schöne saftige Säure
0,75l Flasche 30,00 €

Weine aus Rheinhessen



WEIß Kerner lieblich – Spätlese, fruchtig und elegant
0,2l Glas 4,50 € 0,75l Flasche 15,50 €

Grauer Burgunder halbtrocken – Spätlese, fruchtig und elegant
0,2l Glas 4,60 € 0,75l Flasche 16,00 €

Sauvignon Blanc trocken – Qualitätswein, fruchtig und elegant
0,2l Glas 4,80 € 0,75l Flasche 17,80 €

Chardonnay feinherb – Spätlese, fruchtig und elegant
0,2l Glas 4,60 € 0,75l Flasche 16,00 €

ROSÉ Cuvée Rosé halbtrocken – Qualitätswein aus Lemberger, Cabernet Sauvignon und Spätburgunder
0,2l Glas 4,50 € 0,75l Flasche 15,50 €

ROT Spätburgunder halbtrocken – Qualitätswein, fruchtig und kräftig
0,2l Glas 4,50 € 0,75l Flasche 15,50 €

Cabernet Sauvignon trocken – Qualitätswein, fruchtig und elegant
0,2l Glas 4,60 € 0,75l Flasche 16,00 €



Rindhof 1
97702 Münnerstadt
Web: maria-bildhausen.de/restaurant
E-Mail: restaurant@maria-bildhausen.de
Telefon: 09766 1607

Öffnungszeiten entnehmen Sie
bitte der Homepage

