



Herzlich willkommen im InHotel Mainfranken.

Unser herrliches Haus ist ein ehemaliges Schul- und Internatsgebäude aus unterschiedlichen Baujahren. Der Haupttrakt, in dem sich auch das Restaurant befindet, stammt aus ca 1820. Die erste Erweiterung fand im Jahr 1897 statt. In diesem Teil finden Sie heute die InBar. Der letzte Bauabschnitt wurde 1913 fertiggestellt. Dort befinden sich heute im zweiten und dritten Stock 28 unserer Hotelzimmer.

Sie können die unterschiedlichen Bauabschnitte an den jeweiligen Treppenhäusern erkennen.

Bis 1999 gehörte das Anwesen dem nach wie vor existierenden privaten Realschulverein Marktbreit (Leo-Weißmantel-Schule Marktbreit), die neue Schulräume im hinteren Bereich des riesigen Grundstückes gebaut hat. Im Jahr 2000 hat der AWO Bezirksverband Unterfranken das Gebäude erworben und es in eine Bildungsstätte (AWO Akademie Marktbreit) umgestaltet.

2014 wurde beschlossen, die AWO Akademie nicht mehr betreiben. Es wurde nach alternativen Lösungen gesucht. Letztendlich hat man sich dafür entschieden den Betrieb in ein Hotel umzuwandeln. Nachdem die AWO ein Wohlfahrtsverband ist natürlich nicht in irgendein Hotel. Es war klar: ein Inklusionsbetrieb soll es sein! Heute sind rund 40 % der Beschäftigten Inklusionsmitarbeiter.

Im Oktober 2014 wurden erste Vorbereitungen getroffen, ab Januar 2015 erste größere Umgestaltungsmaßnahmen vorgenommen und 2016 war das InHotel geboren. 2017 wurden die Bemühungen mit 3 Sternen vom Deutschen Hotel- und Gaststättenverband belohnt.

Speisen

Unser Restaurant steht unter dem Motto aus der Region für die Region. Unsere Produkte beziehen wir soweit irgend möglich von Regionalen Produzenten. Unser Fleisch beziehen wir von einem regionalen Metzger der nachhaltig produziert und ausschließlich Tiere aus regionaler Zucht bezieht. Unsere Backwaren werden vom ortsansässigen Demeterbäcker hergestellt, Eier kommen vom regionalen Geflügelhof mit Freilaufhühnern, etc.

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe

Mit Chili, Ingwer und Kokosmilch, dazu Buttercroutons

5,00 €

Bruschetta

Geschnittene Tomaten mit Knoblauch und Olivenöl auf geröstetem Baguette

5,50 €

Hauptspeisen

Klassiker

Original Wiener Schnitzel
vom Kalb an Kartoffelsalat

21,00 €

Schnitzel „Wiener Art“
vom Schwein an Kartoffelsalat

10,50 €

Ein Paar fränkische Bratwürste
mit Weinsauerkraut und Schwarzbrot
8,50 €

Ein Paar fränkische Bratwürste
Mit Schmorzwiebeln auf Schwarzbrot, mit Käse überbacken
9,50 €

Fränkische Weinnudeln
Bandnudeln in Weißweinsauce mit Schinken, Lauch und
Kirschtomaten, mit Käse überbacken
- auf Wunsch auch vegetarisch -
9,80 €

Mediterranes

Mediterrane Kalbsroulade
Gefüllt mit hausgemachtem Pesto, getrockneten Tomaten
und Frühlingszwiebeln,
dazu gebackene Kirschtomaten und Tagliarini
24,50 €

Salmone e pistacchio
200g Lachssteak mit Tomaten-Mozzarellacreme, auf
Pistazienrisotto
18,50 €

Vegan

Tomaten Quiche
Vollkornmürbteig gefüllt mit Tofu, Tomaten und Kräutern an
Salatgarnitur
12,50€

Hausgemachte Sojaschaschlik
mit Antipasti und Beilagensalat
14,00 €

Vesper

Fränkischer Gerupfter
Mit Zwiebeln und Schwarzbrot
8,50 €

Vesperteller ``InHotel``
Wechselnde Wurst- und Käsespezialitäten mit Butter,
Zwiebeln und Salatgarnitur, dazu ein Brotkorb
8,00 €

Wurst im Glas
Weißer Pressack, roter Pressack oder Bratwurstgehäck (200g)
Zwiebeln, Salatgarnitur, dazu ein Brotkorb
8,50 €

Beilagensalat
3,50 €

Nachspeise

Ofenfrischer Brownie

Mit flüssigem Kern, dazu Minzeis und Sahne

6,00 €

Smoothie Bowl

Gefrorener Smoothie mit verschiedenen Toppings

(Nüsse, Beeren, Obst, Fruchtsoßen, ...) vegan!

6,00 €

Für unsere kleinen Lieblinge

``Hab keinen Hunger``

Kleines Schweineschnitzel mit Buttergemüse

6,00 €

``Mir egal``

Backfischstäbchen mit Kartoffelsalat

5,00 €

``Keine Ahnung``

Tagliarini mit Bolognesesauce

5,00 €

Der Räuberteller (nur bis 6 Jahre!)

Teller und Besteck, klau dir dein Essen bei Mama und Papa!

0,00 €

Softdrinks	0,33 l	0,5 l
Africola ^{1) 4) 5)}	2,00 €	2,80 €
Africola light ^{1) 4) 5) 6)}	2,00 €	2,80 €

Frucade

Cola Mix ^{1) 4) 5)}		2,40 €
ACE Multi		2,40 €
Zitronenlimo ^{1) 6)}		2,40 €
Apfelschorle		2,40 €
Johannisbeersaftschorle		2,40 €

Bluna Orangenlimonade ^{1) 2) 6)} 2,00 €

Schweppes **0,2 l**

Bitter Lemon ^{1) 2) 3)}		2,50 €
Ginger Ale		2,50 €
Tonic Wasser ^{1) 3)}		2,50 €

Frankenbrunnen Exquisit **0,2 l** **0,75 l**

Naturell, Spritzig, Medium	1,60 €	3,80 €
----------------------------	--------	--------

Schinhammers biologischer Traubensaft gerne auch als Schorle (unvergleichlich fruchtiger und süßer als konventioneller Traubensaft)

	0,2 l	0,5 l
„Fräulein Rosenrot“		
roter Traubensaft	2,30 €	4,30 €
als Schorle	1,80 €	3,60 €
„Herr Herbstgold“		
weißer Traubensaft	2,30 €	4,30 €
als Schorle	1,80 €	3,60 €

Biere

Privatbrauerei Kesselring Marktsteft	0,5 l
Urfränkisches Landbier Hell	3,40 €
Urfränkisches Landbier Dunkel	3,50 €
Pils	3,40 €
Hefeweizen	3,50 €
Radler (Bier,Limonade) ^{1): 6)}	3,40 €
Premium Alkoholfrei	3,40 €
Hefeweizen Alkoholfrei	3,50 €

Schinnhammers ökologischer Weinanbau

Unsere Weine stammen aus vom Bioland zertifizierten

Winzerbetrieb Schinnhammer aus Dettelbach. Überwiegend Dettelbacher Honigberg. (Jahrgangsänderungen vorbehalten)

Weißweine trocken	0,125 l	0,25 l
lWinzerschoppen	1,40 €	2,80 €
18er Müller Thurgau Kabinett	1,90 €	3,60 €
16er Johanniter Kabinett	2,10 €	4,30 €
17er Silvaner Kabinett	2,10 €	4,00 €
15er Weißer Burgunder	2,10 €	4,00 €
14er Weißburgunder Spätlese	3,30 €	6,40 €
15er Riesling Spätlese	3,30 €	6,40 €
18er Bacchus Kabinett	2,10 €	4,00 €
17er Silvaner Boxbeutel	2,70 €	5,30 €
18er Rotling Q.b.A.	2,50 €	4,80 €
Rotweine		
18er Portugieser Q.b.A.	2,50 €	4,80 €
17er Regent Q.b.A.	3,00 €	5,80 €

Alle Weine enthalten geringe Spuren von Schwefel

Das unterfränkische Traditionsunternehmen J. Oppmann bezieht seine Trauben aus regionalem Anbau um einen erstklassigen Sekt herzustellen.

Das Premiumprodukt der Kellerei trägt den Namen Schwarzlack.

Oppmann Schwarzlack trocken

0,1 l	0,2 l	0,75 l
3,50 €	6,80 €	22,50 €

Schinhammers Edelbrände	4 cl
Tresterbrand	4,00 €
Mirabellenbrand	4,00 €
Apfelbrand	5,00 €
Quittenbrand	5,00 €
Weinbrand	5,00 €
Williams Christ Birne	5,50 €

Kaffee

Kaffee Creme klein ⁵⁾	1,80 €
Kaffee Creme groß ⁵⁾	3,00 €
Espresso ⁵⁾	1,80 €
Espresso Doppelt ⁵⁾	3,00 €
Cappuccino ⁵⁾	2,80 €
Glas Tee	2,40 €

Kräuterlikör 4cl

Ramazotti	3,50 €
Jägermeister	3,50 €

Zusatzstoffe: 1) Säuerungsmittel; 2) Antioxidationsmittel; 3) Chininhaltig;
4) Farbstoff 150d 5) Coffeinhaltig; 6) Betacarotin; 7) Farbstoff; 8) Süßungsmittel



Liebe Gäste

Sobald es die gesetzlichen Bestimmungen in Bayern wieder zulassen, können Sie in der InBar den Abend entspannt ausklingen lassen.

Hier warten regionale Bioweine, Cocktails und feine Brände auf Sie.

Genießen Sie die entspannte Atmosphäre oder spielen Sie eine Partie Billard.



Ihr InHotel Serviceteam