

VORSPEISEN & SUPPEN

Bunte Salate im Hausdressing, Röstkörner & Sprossen €4,9 
* * *

Geflammtes Lachsforellenfilet, hausgebeizt (aus'm Spessart)
Meerrettich-Creme, Kräutersalat & Kürbis-Crepinette €14,5
* * *

Kürbis-Creme-Suppe mit Karotte & Ingwer 
mit Kürbisöl & -kernen garniert, Knusperstängle €5,8


HAUPTGÄNGE

Zwiebelrostbraten vom Roastbeef (250g) medium
Röstzwiebeln & Zwiebelpüree
Steak-Fries und bunte Salate im Dressing €29,9
* * *

Entenbrust rösch & rosa gebraten, Äpfel-Calvados-Soße
Kartoffelgratin & Röstgemüse €25,9
* * *

Hirschroulade gefüllt mit Karotte, Petersilienwurz'
Schalotten, Zwiebel-Pilz-Haché, mit Speck ummantelt
Kartoffelklösse, Blaukraut & Preiselbeeren €20,9
* * *

Gebratenes Hirschsteak (circa 200g) & Waldpilz-Soße
auf Kartoffel-Gratin & Speck-Rosenkohl €21,9
* * *

Schnitzel vom **Schwein** in der Knusper-Panade & Zitrone
hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat €14,9
oder Wiener Kalbsschnitzel €19,9
oder Schnitzel vom Hähnchen €14,9
oder vegetarische Schnitzel vom Sellerie €14,9 

 zum Schnitzel ein Beilagensalat +€3,9
* * *

auf der Haut gebräunter Zander und Lachs, Kräuterschaum
auf Bio-Bandnudeln mit Gemüse geschwenkt €19,9
* * *

karamellisierter Ziegenkäse & Preiselbeeren 
auf Linsen-Duo mit Rucola & Kren-Spänen €15,9

FRÄNKISCHE HERBST-GERICHTE

VORNEWEG

Silvaner-Creme-Suppe, Croutons
in der Suppe ein Kräuter-Crepinette €6,6 

* * *

fränkische Hochzeitssuppe
kräftige Rinderkraftbrühe mit Flädle & Klößchen €6

* * *

Kalbfleisch Scheiben „fränkisch“ (Vitello)
an Forellen-Creme & Brotchips €12,9

ZUR HAUPTSACHE GIBT'S

hausgemachte Rinderroulade mit Senfsoße
Kartoffelklösse & Blaukraut €20,9

* * *

gesottenes Rindfleisch an Meerrettich-Soße, rohe Kren-Späne
breite Nudeln mit Bröseln & Preiselbeer-Dip €19,5
(Probieren Sie dazu eine saure Gurke, so wie's der Chef mag)

* * *

ein Paar fränkische Bratwürste
Röstzwiebeln & Soße, hausgemachter Kartoffelsalat €13,5

* * *



Gebratene Bio-Austernpilze (aus Unterpleichfeld)
auf Bio-Bandnudeln mit Tomaten-Oliven-Gremolata €15,9

auf Vorbestellung (oder wenn's die Ente halt gibt):

halbe Ente mit klassischer Füllung und kräftiger Soße
Kartoffelköße und Blaukraut €23,9

* * *

eine ganze Gans mit Füllung (für 4 Personen)
Kartoffelköße, Blaukraut & Bratapfel €140

WEIN-SCHMECKER-MENÜ „FRANKEN“

bis 19 h bestellbar

*WUGO – ein fränkischer Holler
Holunder & trockene Weißweinschorle 0,25 l*

fränkische Silvaner-Rahmsuppe 
mit Croutons, Crepinette & Petersilie

* * *

Blattsalate im Hausdressing, Röstkörner 
Sprossen & hausgebackenes Körnerstänglerl

* * *

*Qualitätswein mit Prädikat Silvaner Kabinett trocken
aus dem Bio-Weingut Christ-Nordheim 0,1 l*

hausgemachte Rinderroulade oder die Hirschroulade
Kartoffelklösse, Soße & Blaukraut

oder

auf der Haut gebräunter Zander und Lachs, Kräuterschaum
auf Bio-Bandnudeln mit Gemüse geschwenkt

oder



Gebratene Bio-Austernpilze (aus Unterpleichfeld)
auf Bio-Bandnudeln mit Tomaten-Oliven-Gremolata
dazu bunte Saisonsalate mit Sprossen und Körnern

* * *

*Rotling fruchtig QbA 0,1 l von den Winzern Sommerach
oder ein Bio-Glühwein*

Dessert-Teller:

Glühwein-Schaumcreme vom fränkischen Bio-Winzer
marinierte Waldbeeren & Körner-Knusper

Menü mit Weinbegleitung €49 ohne Weine €37

Terrasse/Restaurant bis 22.00/23.00 h (DI-SA)
warme Küche abends von 17.30 h - 20.30 h

KINDERKARTE

zwei Klöße mit Soß' €4,9 oder Nudeln mit Soß' €4,9

ein Schnitzelchen „Wiener Art“ & Pfannenkartöffelchen €8,5

DESSERT:

Espresso-Dessert DOPPIO AFFOGATO: Bio-Espresso gegossen über eine Kugel Vanille-Eiscreme & Praline €5,9 (veganes Eis möglich)

hausgemachtes Parfait-Zweierlei,
Vanille-Espuma in Blätterteig €7,9

Glühwein-Schaumcreme vom fränkischen Bio-Winzer
marinierte Waldbeeren & Körner-Knusper €6,9

Bratapfel-Dessert auf Lebkuchen-Würfeln
mit Obers aus Vanille-Espuma €6,9

ausgesuchte Käse mit Feigensenf & Körnerbrot:
ein Bio-Bergkäse, Blauschimmelkäse
ein pikanter Weichkäse & Rosmarin-Ziegenkäse €11,9

Das Eisvergnügen:

Premium Pistazien Eiscreme und Nuß-Eis-Creme
marinierte Waldbeeren, Schoko-Pistazien-Törtchen €6,9

Crème brûlée mit Zimt-Geschmack €6

Brotzeiteller: Veitshöchheimer Weißgelegter aus'm Glas (200g)
Butter, Zwiebelpickel, saure Gurke, Senf und Brot €12,9

Die Umbestellung einer Beilage kostet 2€, zusätzliche Beilage €4,9.

Nur solange der Vorrat reicht, kurzfristige Änderungen sind möglich.
Hinweise zu Allergenen und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen
finden Sie an der Theke.

Weihnachtsfeier schon gebucht?