

TÄGLICH FRISCH... SOLANGE ES DER OFEN HERGIBT

FRÄNKISCHES SCHÄUFELE

AUF SAUERKRAUT, MIT KLOSS
UND KÜMMEL-BIER-SOSSE

19,50 €

ZUM VORMERKEN

AB SEPTEMBER

UNSERE HALBEN GEFÜLLTEN BAUERNNETEN
IMMER SAMSTAGS FRISCH AUS DEM OFEN

AB NOVEMBER

KOMMEN UNSERE FREILANDGÄNSE IN DEN OFEN
BITTE UNBEDINGT DIE GANS RECHTZEITIG VORBESTELLEN
EIN GENUSSEVENT FÜR DIE GANZE FAMILIE

APERITIF

SECCO 0,1l Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure
WINZER SOMMERACH - DER WINZERKELLER
4,20€

SILVANER BRUT 0,1l Sekt Flaschengärung
SEKTKELLEREI HÖFER WÜRZBURG
5,80€

PRISECCO 0,2l Cuvée Nr.27 Birne Gurke Quitte ALKOHOLFREI
MANUFAKTUR JÖRG GEIGER SCHLAT
7,50€

SPRIZZ & SCHORLE 0,25l

FRITZER SPRIZZ Ingwersirup - Bayerol - Secco - Orangensaft
6,50€

BAYEROL SPRIZZ Bayerol - Secco - Wasser
6,50€

ARONIA SPRIZZ Aroniasaft - Secco - Wasser
6,50€

HOLUNDERBLÜTEN SPRIZZ Holundersirup - Secco - Wasser
6,50€

ANTON SPRIZZ Zitrone - Basilikum - Tonic - Wasser ALKOHOLFREI
6,50€

ZERO SPRIZZ Ingwer - Zitrone - Holunder - Tonic - Wasser ALKOHOLFREI
6,50€

SECCOSCHORLE Secco - Wasser
5,00€

WEINSCHORLE Wein - Wasser
Silvaner/Rotling/Portugieser
4,00€

WINZERSTUBENMENÜ

LACHSFORELLE VON DER HAGENMÜHLE
FEIN GEWÜRFELT AUF AVOCADO UND APFEL
MIT GIN-LIMETTEN-SCHMAND , ZUPFSALAT
UND EINEM KRÄUTERSUD ANGELOSSEN
16 €

WALDPILZRAHMSÜPPCHEN
MIT BROTBROGGERLI
UND HÄHNCHENFILET IN KRÄUTERN GEWELZT
8,50€

SALTIMBOCCA VOM WALLER
GEBRATENES STÜCK VOM FILET
MIT RINDERSCHINKEN UND SALBEI UMWICKELT,
AUF IN BUTTER GESCHWENKTEN KARTOFFELGNOCCHI,
KÜRBIS, BOHNE UND TOMATE, AN WEISSEM TOMATENSCHAUM
28,50€

ZWETSCHGENKUCHEN AUS USCHI'S BACKSTUBE
LAUWARMER ZWETSCHGENKUCHEN
MIT EINER CREMIGEN KUGEL VANILLEEIS UND SAHNE
9,50€

4 GANG MENÜ
60 €

4ER WEINBEGLEITUNG
21 €

TOMATIGES MENÜ

BRUSCHETTA MAL ANDERS

GERÖSTETE SCHEIBE BAUERNBROT

MIT BUNTEN REIFEN BIO-TOMATEN AUS DER RARITÄTEN GÄRTNEREI IN SCHWARZACH,
CREMIGEM BURRATA UND GEEISTEM BASILKUM

14,50 €

WEISSE TOMATENSUPPE

TOMATENRAGOUT, BROTBRÖGGERLI, PESTO

MIT WEISSEN TOMATENSUD ANGEGOSSEN

DAZU TOMATENSORBET

9,50€

HÄHNCHENBRUST VOM GEFLÜGELHOF SCHÄFER

GEBRATENE HÄHNCHENBRUST AN FEINEM SÖSSLE

AUF RAHMIGEM RISOTTO MIT BUNTEN GARTENTOMATEN VERFEINERT,
UND GEBACKENEM WILDEM BROKKOLI

26,90€

SCHWARZWÄLDER KIRSCH

MAL ANDERS

9,50€

4 GANG MENÜ

58 €

3ER WEINBEGLEITUNG

16 €

VORSPEISE & ZWISCHENGANG

LACHSFORELLE VON DER HAGENMÜHLE
FEIN GEWÜRFELT AUF AVOCADO UND APFEL
MIT GIN-LIMETTEN-SCHMAND, ZUPFSALAT
UND EINEM KRÄUTERSUD ANGELOSSEN
16 €

BRUSCHETTA MAL ANDERS
GERÖSTETE SCHEIBE BAUERNBROT
MIT BUNTEN REIFEN BIO-TOMATEN AUS DER RARITÄTEN GÄRTNEREI IN SCHWARZACH,
CREMIGEM BURRATA UND GEEISTEM BASILKUM
14,50 €

TATAR VOM WEIDERIND UNSER KLASSIKER
FEIN IN UNSERER KÜCHE ANGEMACHT
MIT SENFEIS, SENFKAVIAR, BROTCHEIP UND WACHTELEI
17 €

CARPACCIO VOM RIND
MIT MARINIERTEN PFIFFERLINGEN,
RUCOLA UND GEHOBELTER SCHLOSSKÄSE
14,00 €

KARTOFFELTEIGTASCHE
GEFÜLLT MIT GEZUPFTEN OCHSENFLEISCH,
IN BUTTER GESCHWENKT
AUF CAPONATA CAPONATA=EINGEKOCHTES TOMATISIERTES GEMÜSE
MIT OLIVEN, NÜSSEN, KRÄUTERBRÖSSELN UND SCHLOSSKÄSE
12 €

GERNE VORWEG ODER DAZU
BEILAGENSALAT, SAISONALE SALATE FEIN MARINIERT
4,50 €

SUPPE

RINDERBRÜHE

MIT LEBERKLOSS, GEMÜSESTREIFEN,
SCHWIMMERLI UND PETERSILIE
6,50€

WALDPILZRAHMSÜPPCHEN

MIT BROTBROGGERLI UND KRÄUTERN
7,00€
GERNE DAZU HÄHNCHENFILET IN KRÄUTERN GEWELZT
1,50€

WEISSE TOMATENSUPPE

TOMATENRAGOUT, BROTBROGGERLI, PESTO
MIT WEISSEN TOMATENSUD ANGEGOSSEN
DAZU TOMATENSORBET
9,50€

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE BIS 12 JAHRE

KLOSS MIT RAHMSOSSE

3,50€

RUSTIKALE POMMES

4,50€

SPÄTZLE MIT RAHMSOSSE

4,50€

BRATWURST MIT RUSTIKALEN POMMES

8,00€

SCHNITZEL MIT RUSTIKALEN POMMES

10,00€

HAUPTGANG

TOMATENRISOTTO

CREMIGES RISOTTO MIT BUNTEN TOMATEN VERFEINERT,
GRATINIERTEM ZIEGENWEICHKÄSE
UND GEBACKENEM WILDEM BROKKOLI
20,50€

NUDELN & PFIFFER

IN BUTTER GESCHWENKTE NUDELN MIT GEMÜSESTREIFEN
FEINER PILZRAHMSOSSE, GEBRATENEN PFIFFERLINGEN
UND SCHMORTOMATE
22,50€

SALTIMBOCCA VOM WALLER

GEBRATENES STÜCK VOM FILET
MIT RINDERSCHINKEN UND SALBEI UMWICKELT,
AUF IN BUTTER GESCHWENKTEN KARTOFFELGNOCCHI,
KÜRBIS, BOHNE UND TOMATE, AN WEISSEM TOMATENSCHAUM
28,50€

2022 ROSÉ
0,1l 4,50€

ZWEIERLEI VOM LAMM

LEICHT ROSA GEBRATER RÜCKEN MIT KRÄUTERN GRATINIERT
UND KOTELETT AN FEINEM SÖSSLE,
CAPONATA, GRÜNEN BOHNEN
UND GEACKENE RÖSTISCHNITTE
32,50€

KALBSGULASCH

ZART GESCHMORT,
IN RAHM MIT PFIFFERLINGEN
UND GEBRATENEN BROTKLOSSSCHEIBEN
24,90€

GEFÜLLTES SCHNITZEL STEIGERWÄLDER ART

AUS DEM RÜCKEN VOM FRÄNKISCHEN LANDSCHWEIN GESCHNITTEN,
GEFÜLLT MIT BAUERNSCHINKEN, ZWIEBELN, PILZEN,
FRISCHEN KRÄUTERN UND KÄSE,
PANIERT UND IN BUTTERSCHMALZ GEBACKEN
DAZU BRATKARTOFFELN

24,00€

RINDERSTEAK TAGLIATA

MEDIUM GEBRATENES RÜCKENSTEAK IN SCHEIBEN GESCHNITTEN
AUF LAUWARMEN ANTI-PASTI-GEMÜSE, RUCOLA,
MIT DRILLINGEN UND TOMATENBUTTER

30,00€

2022 SPÄTBURGUNDER

0,1l 5,50€

OCHSENBACKEN

IN UNSEREM ROTWEIN WEICH GESCHMORT
MIT IN BUTTER GESCHWENKTEN KARTOFFELGNOCCHI,
KÜRBIS, BOHNE UND TOMATE UND DUNKLER SOSSE

26,50€

HÄHNCHENBRUST VOM GEFLÜGELHOF SCHÄFER

GEBRATENE HÄHNCHENBRUST AN FEINEM SÖSSLE
AUF RAHMIGEM RISOTTO MIT BUNTEN GARTENTOMATEN VERFEINERT,
UND GEBACKENEM WILDEM BROKKOLI

26,90€

2022 WEISSBURGUNDER

0,1l 4,50€

WINZERSTUBENTÖPFLE

GEBRATENE MEDAILLONS VON DER SCHWEINELENDEN
MIT FRISCHEN PILZEN, SCHINKENWÜRFELN, ZWIEBELN
UND KÄSE ÜBERBACKEN, AN FEINEM RAHMSÖSSLE UND SPÄTZLE

22,90€

UM ÜBERRASCHUNGEN ZU VERMEIDEN
BEI KLEINEN PORTIONEN ZIEHEN WIR 2€ AB
BEIM TEILEN EINES GERICHTS BERECHNEN WIR 3€
BEI UMBESTELLUNGEN BERECHNEN WIR 1€

FRÄNKISCHE BRATWURST

VON MARTINS HOFLADEN

EIN PAAR FRÄNKISCHE BRATWÜRSTE
AUF HAUSGEMACHTEM KARTOFFELSALAT
12,00€

EIN PAAR FRÄNKISCHE BRATWÜRSTE
AUF WEINSAUERKRAUT UND BROT
12,00€

WINZERBROT
GERÖSTETES BROT MIT SAUERKRAUT, BRATWURST
UND KÄSE ÜBERBACKEN
12,00€

BLAUE ZIPFEL
EIN PAAR BRATWÜRSTE IM WURZELSUD DAZU BROT
12,00€

DESSERT

EIS VON SALVAS EISLADEN AUS OCHSENFURT

VANILLE & DUNKLE SCHOKOLADE

BIRNENSORBET & SAISONAL WECHSELNDE SORTE

JE KUGEL 3,00€

GEEISTER WILLI

BIRNENSORBET MIT BIRNENBRAND

6,50€

AFFOGATO

HEISSER ESPRESSO ÜBER EINE CREMIGE KUGEL VANILLEEIS

5,80€

HAUSDESSERT

ESPRESSO UND EIN GLÄSCHEN MIT SÜSSER FÜLLUNG

6,00€

RÖDELSEER WEINKLÖSS

2 STÜCK IN ZIMTZUCKER GEWÄLTZT AUF WEINSCHAUMSÖSSLE

9,50€

ZWEI DIE HARMONIEREN

DUNKLES SCHOKOLADENEIS TRIFFT FRÄNKISCHEN PORTWEIN

9,80€

FEINSTER REGIONALER KÄSE

VOM LAIB GESCHNITTEN VON DER HOFKÄSEREI ZEHNER

MIT EINGELEGTER SCHWARZER NUSS UND SÖSSCHEN

DAZU BROT

14,50€