

UNSERE SERVIETTEN FÜHLEN SICH NEBEN DEM TELLER
WOHLER ALS DARAUF.
VIELEN DANK & GENIESST DIE ZEIT BEI UNS.

TÄGLICH FRISCH... SOLANGE ES DER OFEN HERGIBT

GÄNSEBRATEN

STÜCK VON DER BRUST UND EINER KEULE, FÜLLE,
FEINEM SÖSSLE DAZU KLOSS UND BLAUKRAUT
34,90 €

IMMER SAMSTAGS

HALBE GEFÜLLTE BAUERNENTE
MIT KLOSS UND BLAUKRAUT
24,90 €

UM SICHER ZU GEHEN, BITTE VORBESTELLEN

ES GEHT LOS!

UNSERE **FREILANDGÄNSE** KOMMEN IN DEN OFEN
BITTE UNBEDINGT DIE GANS RECHT ZEITIG 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

GASTHAUS SPRIZZ wechselnder Geschmack - Secco - Wasser
6,50€

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€

WINZERSTUBENMENÜ

AUSGESUCHTER FELDSALAT

FEIN MARINIERT IN BALSAMICO-HONIGDRESSING
MIT GEBRATENEM SPECK, APFELWÜRFELN UND CROUTONS
10,00 €

TRÜFFELNUDELN

FEINE NUDELN IN TRÜFFELRAHM, GEBACKENES EIGELB
DARÜBER FRISCH GEHOBELTER TRÜFFEL VON HEIMATHUNGRIG
18,50 €

OCHSENBÄCKCHEN

IN UNSEREM ROTWEIN WEICH GESCHMORT,
MIT IN BUTTER GESCHWENKTEN LILAKARTOFFELGNOCCHI,
WINTERLICHEM GEMÜSE UND DUNKLER SOSSE
26,90€

SCHOKOLADIG

LAUWARMER KAKAOKRAPFEN
MIT WEISSEM SCHOKOLADENEIS
UND SCHOKOLADENMUS
10,00€

NATÜRLICH WERDEN DIE PORTIONEN DEM MENÜ ANGEPASST.
4 GANG MENÜ
63 €

4ER WEINBEGLEITUNG
21 €

WINTERLICHES MENÜ

ZWEIERLEI VON DER FREILANDGANS

GEACKENE PRALINE UND FEINES LEBERMUS
AUF GEBACKENEM BRIOCHE, MARINIERTEM ROTKOHL,
BIRNE UND QUITTE
15,00 €

GÄNSEBRATEN

STÜCK VON DER BRUST UND EINER KEULE, FÜLLE,
FEINEM SÖSSLE DAZU KLOSS UND BLAUKRAUT
34,90 €

NUSSIG & CREMIG

LAUWARMER MANDELKUCHEN
MIT EINER CREMIGEN KUGEL GEBRANNT E MANDELEIS
VON SALVAS EISLADEN IN OCHSENFURT
10,00€

NATÜRLICH WERDEN DIE PORTIONEN DEM MENÜ ANGEPASST.
4 GANG MENÜ
58€

3ER WEINBEGLEITUNG
16 €

VORSPEISE & ZWISCHENGANG

AUSGESUCHTER FELDSALAT

FEIN MARINIERT IN BALSAMICO-HONIGDRESSING
MIT GEBRATENEM SPECK, APFELWÜRFELN UND CROUTONS
10,00 €

CARPACCIO VON ROTER UND GELBER BEETE

FEIN MARINIERT, MIT GRATINIERTEM ZIEGENWEICHKÄSE,
BIRNEN-QUITTEN-CHUTNEY UND GERÖSTETEN NÜSSE
12,50 €

TATAR VOM WEIDERIND UNSER KLASSIKER

FEIN IN UNSERER KÜCHE ANGEMACHT
MIT SENFKAVIAR, BROTCIP UND WACHTELEI
17,50 €

ZWEIERLEI VON DER FREILANDGANS

GEACKENE PRALINE UND FEINES LEBERMUS
AUF GEBACKENEM BRIOCHE, MARINIERTEM ROTKOHL, BIRNE UND QUITTE
15,00 €

WALLER AUS UNSEREM RÄUCHEROFEN

LAUWARMES STÜCK VOM FILET
AUF MARINIERTEM BUNTEM LINSENSALAT, UND MEERRETTICH
14,00 €

TRÜFFELNUDELN

FEINE NUDELN IN TRÜFFELRAHM, GEBACKENES EIGELB
DARÜBER FRISCH GEHOBELTER TRÜFFEL VON HEIMATHUNGRIK
18,50 €

GERNE VORWEG ODER DAZU

BEILAGENSALAT, SAISONALER SALAT FEIN MARINIERT
4,80€

SUPPE

FESTTAGSSUPPE

KLARE RINDERBRÜHE

MIT LEBERKLOSS, GRIESSNOCKE, GEMÜSESTREIFEN,
SCHWIMMERLI UND PETERSILIE

7,50€

SELLERIE-MARONENSÜPPCHEN

MIT BROTBROGGERLI

7,50€

GERNE DAZU SCHEIBEN VOM REHSCHINKEN

1,50€

REHSUPPE

KLARE REDUZIERTER BRÜHE VOM HEIMISCHEN REH,
MIT EINER REHLEBERNOCKE UND GEMÜSE

8,50€

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

FELDSALATRISOTTO

RAHMIGES RISOTTO MIT FELDSALAT VERFEINERT,
BIRNE, KRÄUTERNUSSBRÖSEL UND
GRATINIERTEM MILDEN ZIEGENWEICHKÄSE
20,00€

2023 WEISSBURGUNDER
0,1l 5,50€

NUDELSÄCKCHEN

GEFÜLLT MIT WEICHKÄSE UND BIRNE,
GEBRATENEM SELLERIE UND MARONEN,
AN FEINEM SÖSSLE,
DARÜBER GEHOBLTER HARTKÄSE VON DER HOFKÄSEREI ZEHNER
22,50€

2022 SILVANER
0,1l 4,50€

ZWEIERLEI LACHSFORELLE

GEBRATENES STÜCK VOM FILET
UND GEACKENE SOUFFLIERTE NOCKE
AUF RAHMIGEM FELDSALATRISOTTO
UND FEINEM SAFRANSÖSSLE
28,90€

OCHSENBÄCKCHEN

IN UNSEREM ROTWEIN WEICH GESCHMORT,
MIT IN BUTTER GESCHWENKTEN LILAKARTOFFELGNOCCHI,
WINTERLICHEM GEMÜSE UND DUNKLER SOSSE
26,90€

GÄNSEBRATEN

STÜCK VON DER BRUST UND EINER KEULE, FÜLLE,
FEINEM SÖSSLE DAZU KLOSS UND BLAUKRAUT
34,90 €

RINDERRÜCKENSTEAK

MEDIUM GEBRATENES RÜCKENSTEAK
MIT ROTWEINZWIEBELBUTTER,
AUF GRÜNEN BOHNEN UND BRATKARTOFFELN
30,90€

2022 HAUSSCHOPPEN R
0,1l 4,50€

REHGULASCH

IN UNSEREM ROTWEIN SCHÖN WEICH GESCHMORT
MIT BROTKLOSSSCHEIBEN, FEINEM SÖSSLE, WIRSINGSGEMÜSE
GEBRATENEN PILZEN UND PREISELBEERBIRNE
28,00€

ENTENBRUST

LEICHT ROSA GEBRATENE BRUST
AUF RAHMIGEM KARTOFFEL-PETERSILIENWURZELGEMÜSE,
KRÄUTER-NUSSBRÖSEL UND FEINEM SÖSSLE
26,90€

WINZERSTUBENTÖPFLE

GEBRATENE MEDAILLONS VON DER SCHWEINELENDE
MIT FRISCHEN PILZEN, SCHINKENWÜRFELN, ZWIEBELN
UND KÄSE ÜBERBACKEN, AN FEINEM RAHMSÖSSLE UND SPÄTZLE
24,00€

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
MIT RUSTIKALEN POMMES
13,00€

EIN PAAR FRÄNKISCHE BRATWÜRSTE
MIT BRATKARTOFFELN UND WIRSINGSGEMÜSE
16,50€

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
& SAISONAL WECHSELNDE SORTE
BIRNENSORBET
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
6,50€

RÖDELSEER WEINKLÖSS

2 STÜCK IN ZIMTZUCKER GEWÄLTZT AUF WEINSCHAUMSÖSSLE
9,50€

ZWEI DIE HARMONIEREN

DUNKLES SCHOKOLADENEIS TRIFFT FRÄNKISCHEN PORTWEIN
9,90€

FEINSTER REGIONALER KÄSE

VOM LAIB GESCHNITTEN VON DER HOFKÄSEREI ZEHNER
MIT EINGELEGTER SCHWARZER NUSS UND SÖSSCHEN
DAZU BROT
14,50€