

# 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

ZWEIERLEI LACHSFORELLE VON DER HAGENMÜHLE  
GERÄUCHERTES MUS UND GEBEZTES STÜCK VOM FILET  
AN MARINIERTEM SALATHERZ UND SENFKAVIAR  
15 €

BLUMENKOHLCREMESUPPE  
MIT TRÜFFEL VON HEIMATHUNGRIG VERFEINERT  
UND LAUWARMEM FRÄNKISCHEM PANCETTA AM SPIESS  
8,50 €

OCHSENBACKEN  
IN UNSEREM ROTWEIN WEICH GESCHMORT  
AN KARTOFFEL-BLUMENKOHLSAMPF,  
DUNKLER SOSSE, DARÜBER GEHOBELTER TRÜFFEL UND BLUMENKOHL  
26,50 €

DER SÜSSE ABSCHLUSS  
FEINES EIS VOM SANDDORN VON HEIMATHUNGRIG,  
MIT SCHOKOLADENWÜRFEL, SÜSSER QUARK UND HIMBEERSÖSSLE  
9,50 €

4 GANG MENÜ  
58 €

4ER WEINBEGLEITUNG  
21 €

# PIFFERLINGSMENÜ

## WILDKRÄUTER & PFIFFER

MARINIERTER WILDKRÄUTERSALAT

MIT AUSGESUCHTEN PFIFFERLINGEN IN KRÄUTERBUTTER GESCHWENKT

12 €

## PIFFERLINGGRAHMSÜPPCHEN

MIT PFIFFERLINGEN BROTBRÖGGERLI UND KRÄUTERN

7,50€

## HÄHNCHENBRUST VOM GEFLÜGELHOF SCHÄFER

GEBRATENE HÄHNCHENBRUST AN FEINEM SÖSSLE

AUF RAHMIGEM RISOTTO MIT GARTENKRÄUTERN VERFEINERT,

PIFFERLINGEN UND SCHMORTOMATE

26,90€

## PANNA COTTA

GESTOCKTE VANILLECREME, MIT MARINIERTEN BEEREN

UND ERDBEERSORBET

9€

## 4 GANG MENÜ

54 €

## 3ER WEINBEGLEITUNG

16 €

# VORSPEISE & ZWISCHENGANG

ZWEIERLEI LACHSFORELLE VON DER HAGENMÜHLE  
GERÄUCHERTES MUS UND GEBEZTES STÜCK VOM FILET  
AN MARINIERTEM SALATHERZ UND SENFKAVIAR  
15 €

UNSER VITELLO AUF FRÄNKISCH  
DÜNNE SCHEIBEN VOM SCHWEINEBRATEN  
MIT CREMIGER RÄUCHERFORELLENSOSSE GEBACKENE KAPEREN  
UND SALATBLÄTTER IN HONIG-BALSAMICO MARINIERT  
14 €

TATAR VOM WEIDERIND UNSER KLASSIKER  
FEIN IN UNSERER KÜCHE ANGEMACHT  
DAZU EIN WACHTELSPIEGELEI UND BROT  
17 €

CARPACCIO VOM RIND MAL ANDERS  
GEFÜLLT MIT MARINIERTEN SALATBLÄTTERN, TOMATE, RADIESCHEN,  
RUCOLA UND GEHOBELTER SCHLOSSKÄSE  
14,50 €

WILDKRÄUTER & PFIFFER  
MARINierter WILDKRÄUTERSALAT  
MIT AUSGESUCHTEN PFIFFERLINGEN IN KRÄUTERBUTTER GESCHWENKT  
12 €

PFIFFEROMELETTE  
OMELETTE VON 2 LANDEIERN MIT GESCHWENKTEN PFIFFERLINGEN  
UND GARTENKRÄUTERN AUF GERÖSTETEM BAUERNBROT  
DARÜBER GEHOBELTER TRÜFFEL VON HEIMATHUNGRIG  
16,50 €

GERNE VORWEG ODER DAZU

BEILAGENSALAT, SAISONALE SALATE FEIN MARINIERT

4,50€

## SUPPE

BLUMENKOHLCREMESUPPE

MIT TRÜFFEL VON HEIMATHUNGRIG VERFEINERT

UND LAUWARMEM FRÄNKISCHEM PANCETTA AM SPIESS

8,50€

PFIFFERLINGRAHMSÜPPCHEN

MIT PFIFFERLINGEN BROTBROGGERLI UND KRÄUTERN

7,50€

## FÜR DIE KLEINEN GÄSTE BIS 12 JAHRE

RUSTIKALE POMMES

4,50€

SPÄTZLE MIT RAHMSOSSE

4,50€

BRATWURST MIT RUSTIKALEN POMMES

8,00€

MEDAILLON VON DER SCHWEINELENDE

MIT SPÄTZLE UND RAHMSOSSE

12,00€

# HAUPTGANG

## BLUMENKOHLBULGUR

MIT TOMATEN, NÜSSBRÖSSELN,  
GEBACKENEM WILDEM BROKKOLI  
AVOCADOCREME UND GEWÜRZHOLLI  
20,50€

## NUDELN & PFIFFER

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

## LACHSFORELLE

AUF DER HAUT GEBRATENES STÜCK VOM FILET  
UNTER EINER KRÄUTERKRUSTE  
AN RAHMIGEM RISOTTO MIT GARTENKRÄUTERN VERFEINERT  
UND GEWÜRZHOLLI  
28,00€

2022 ROSÉ  
0,1l 4,50€

## WILDBRATWÜRSTE VOM ONKEL ROBERT

EIN PAAR GEBRATENE WILDBRATWÜRSTE  
MIT BRATKARTOFFELN, KOHLRABIGEMÜSE  
UND SÖSSLE  
19,50€

## WILDES JÄGERSCHNITZEL

AUS DEM RÜCKEN VOM WILDSCHWEIN GESCHNITTEN,  
PANIERT UND IN BUTTERSCHMALZ GEBACKEN  
MIT PFIFFERLINGEN, FEINEM SÖSSLE  
UND KARTOFFELKRAPFEN  
27,00€

## STEAK

MEDIUM GEBRATENES RÜCKENSTEAK VOM RIND  
AUF BRATKARTOFFELN, MIT GARTENKRÄUTERBUTTER  
UND GRÜNEN BOHNEN

30,00€

2022 SPÄTBURGUNDER

0,1l 5,50€

## OCHSENBACKEN

IN UNSEREM ROTWEIN WEICH GESCHMORT  
AN KARTOFFEL-BLUMENKOHLSTAMPF,  
DUNKLER SOSSE, DARÜBER GEHOBELTER TRÜFFEL UND BLUMENKOHL

26,50€

## HÄHNCHENBRUST VOM GEFLÜGELHOF SCHÄFER

GEBRATENE HÄHNCHENBRUST AN FEINEM SÖSSLE  
AUF RAHMIGEM RISOTTO MIT GARTENKRÄUTERN VERFEINERT,  
PIFFERLINGEN UND SCHMORTOMATE

26,90€

2022 WEISSBURGUNDER

0,1l 4,50€

## REHHÄXLE

ZART GESCHMORT MIT ROTWEIN UND KRÄUTERN,  
AUF RAHMIGEM KOHLRABIGEMÜSE  
UND KLEINEN SEMMELKLÖSSCHEN

24,90€

## WINZERSTUBENTÖPFLE

GEBRATENE MEDAILLONS VON DER SCHWEINELENDE  
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 GEWÄLZT 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€