

# 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€

PIFFERLINGGRAHMSÜPPCHEN  
MIT PFIFFERLINGEN,  
BROTBRÖGGERLI UND KRÄUTERN  
7,50€

HÄHNCHENBRUST VOM GEFLÜGELHOF SCHÄFER  
GEBRATENE HÄHNCHENBRUST AN FEINEM SÖSSLE  
AUF RAHMIGEM RISOTTO MIT PFIFFERLINGEN,  
VERFEINERT MIT SCHLOSSKÄSE UND SCHMORTOMATE  
25,00€

GEBURTSTAGSMENÜDESSERT 9.0  
SCHMANDEIS IN SCHLOSSKÄSE GEROLLT  
AN MARINIERTEN KIRSCHEN UND LIEBSTÖCKELSUD  
9€

4 GANG MENÜ  
55€

4ER WEINBEGLEITUNG  
21€

# REHMENÜ

## LEBER

MARINIERTER WILDKRÄUTERSALAT,  
GEBRATENE LEBER UND HOLUNDERSÖSSLE  
12 €

## RAGOUT

IM EIGENEN SAFT DUNKEL GESCHMORTES FEINES REHRAGOUT  
MIT MINI SEMMELKLÖSSCHEN  
UND GESCHWENKTEN PFIFFERLINGEN  
16,50 €

## RÜCKEN

LEICHT ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN  
AN RAHMIGEN PFIFFERLINGEN, FEINEM SÖSSLE,  
KARTOFFELKRAPPEN UND MARKTGEMÜSE  
33 €

## PANNA COTTA

GESTOCKTE VANILLECREME, MIT MARINIERTEN BEEREN  
UND ERDBEERSORBET  
9 €

## 4 GANG MENÜ

68 €

## 3ER WEINBEGLEITUNG

16 €

# VORSPEISE & ZWISCHENGANG

ZWEIERLEI LACHSFORALLE 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 €

ARANCINO AUF FRÄNKISCH  
GEBACKENE RISOTTOKUGEL MIT KRÄUTERFRISCHKÄSE GEFÜLLT  
AUF KLEINEN AUSGESUCHTEN PFIFFERLINGEN, RAHMIGEM SUD  
UND LAUWARMER FRÄNKISCHER PANCETTA  
16 €

WILDKRÄUTER & LEBER  
MARINIRTER WILDKRÄUTERSALAT,  
GEBRATENE WILDLEBER UND HOLUNDERSÖSSLE  
12 €

FEINES REHRAGOUT  
IM EIGENEN SAFT DUNKEL GESCHMORTES FEINES REHRAGOUT  
MIT MINI SEMMELKLÖSSCHEN UND GESCHWENKTEN PFIFFERLINGEN  
16,50 €

GERNE VORWEG ODER DAZU

BEILAGENSALAT, SAISONALE SALATE FEIN MARINIERT

4,50€

## SUPPE

RINDERBRÜHE

MIT RINDFLEISCH, NUDELN UND BUNTEM GEMÜSE

6,90€

PFIFFERLINGGRAHMSÜPPCHEN

MIT PFIFFERLINGEN BROTRÖGGERLI UND KRÄUTERN

7,50€

GERNE DAZU

EINE GEBACKENE RINDERPRALINE AUF KRÄUTERFRISCHKÄSE

1,20€

## FÜR DIE KLEINEN GÄSTE BIS 12 JAHRE

RUSTIKALE POMMES

4,50€

SPÄTZLE MIT RAHMSOSSE

4,50€

BRATWURST MIT RUSTIKALEN POMMES

8,00€

SCHNITZEL VOM KALB MIT RUSTIKALEN POMMES

12,00€

# HAUPTGANG

## BLUMENKOHLBULGUR

MIT TOMATEN, NÜSSBRÖSSELN,  
GEBACKENEM 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 PFIFFERLINGEN,  
VERFEINERT MIT SCHLOSSKÄSE  
28,00€

2022 ROSÉ  
0,1l 4,50€

## WILDBRATWÜRSTE VOM ONKEL ROBERT

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

## REHRÜCKEN

LEICHT ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN  
AN RAHMIGEN PFIFFERLINGEN, FEINEM SÖSSLE,  
KARTOFFELKRAPPEN UND MARKTGEMÜSE  
33,00€

## STEAK

MEDIUM GEBRATENES RÜCKENSTEAK VOM RIND  
MIT GARTENKRÄUTERBUTTER, GRILLGEMÜSE  
UND RUSTIKALEN POMMES MIT KRÄUTERCREME  
30,00€

2021 SPÄTBURGUNDER  
0,1l 5,50€

## ROULADE VOM AUENLAND BEEF

FRÄNKISCHE RINDERROULADE MAL ANDERS  
GEFÜLLT MIT SCHINKENSPECK, KRÄUTERPFIFFERLINGSFARCE,  
DUNKLER SOSSE UND KAROFFELSTAMPF  
25,50€

## HÄHNCHENBRUST VOM GEFLÜGELHOF SCHÄFER

GEBRATENE HÄHNCHENBRUST AN FEINEM SÖSSLE  
AUF RAHMIGEM RISOTTO MIT PFIFFERLINGEN,  
VERFEINERT MIT SCHLOSSKÄSE UND SCHMORTOMATE  
25,00€

## KALBSSCHNITZEL

PANIERT UND IN BUTTESCHMALZ GEBACKEN,  
AN LECKEREN BRATKARTOFFELN  
UND PREISELBEEREN  
26,00€

2022 WEISSBURGUNDER  
0,1l 4,50€

## 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€