

# 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

## LEICHTER SALAT AUFTAKT

MARINIERTER STANGEN SPARGEL,  
MIT AUSGESUCHTEM FRÜHLINGSSALAT  
IN FEINEM KRÄUTERSUD, ZITROPERLEN UND BROTCIPS

## BÄRLAUCHSCHAUMSÜPPCHEN

MIT BROTBROGGERLI UND KRÄUTERÖL,  
AN ZWEIERLEI VON DER WACHTEL  
GERÄUCHERTES STÜCK BRUST UND GEBACKENE PRALINE

## KALBSSTEAK

LEICHT ROSA GEGRILLT, KLECKS SÖSSLE,  
AN GEBRATENEM STANGEN SPARGEL,  
MIT GEWÜRZHOLLI ÜBERZOGEN  
UND GEBUTTERTEN ANNABELLKARTOFFELN

## GEFÜLLTER WINDBEUTEL

MIT DREIERLEI VON DER SCHOKOLADE  
LIKÖR, HELLES MUS UND DUNKLES EIS,  
SAHNE

NATÜRLICH WERDEN DIE PORTIONEN DEM MENÜ ANGEPASST.

4 GANG MENÜ

65 €

4ER WEINBEGLEITUNG

21 €

# FRÄNKISCHER SPARGEL

## SPARGELCREMESÜPPCHEN

MIT SPARGELSTÜCKCHEN UND SCHNITTLAUCH

7,50€

## PORTION STANGEN SPARGEL VOM SPARGELHOF HEILMANN

MIT ZERLASSENER BUTTER ODER SAUCE HOLLANDAISE

19,50€

## GERNE SERVIEREN WIR DAZU

PORTION BUTTERKARTOFFELN

2,50€

EIN PAAR FRÄNKISCHE BRATWÜRSTE

8,00€

PANIERTES SCHNITZEL VOM FRÄNKISCHEN LANDSCHWEIN

9,50€

## SPARGEL MAL ANDERS

STANGEN SPARGEL MIT TOMATENRAGOUT,

FRISCHEM BLATTSPINAT UND GEHOBELTER SCHLOSSKÄSE

DAZU BUTTERKARTOFFELN

24,50€

## VOM HEIMISCHEN REH

ZWEI REHFLEISCHKÜCHLE

AUF RAHMIGEM SPARGELGEMÜSE,

SÖSSLE UND KARTOFFELN

20,50€

# VORSPEISE & ZWISCHENGANG

GEBACKENES LANDEI AUS BIRKLINGEN  
AN MARINIERTEM SPARGEL UND ZUPFSALAT  
MIT BÄRLAUCHSCHMAND UND SENFKAVIAR VERFEINERT  
14,00€

TATAR VOM WEIDERIND UNSER KLASSIKER  
FEIN IN UNSERER KÜCHE ANGEMACHT  
GARNIERT MIT SENFPERLEN UND WACHTELEI,  
GERÖSTETEM BAUERNBROT  
18,00 €

KRÄUTERSCHMANDTERRINE  
AN HAUSGEBEIZTER LACHSFORELLE, SENFEIS, SENFSÖSSLE  
UND IN HONIG-BALSAMICO GETUNKTEM SALAT  
14,50 €

LEICHTER SALAT AUFTAKT  
MARINIERTER STANGEN SPARGEL,  
MIT AUSGESUCHTEM FRÜHLINGSSALAT  
IN FEINEM KRÄUTERSUD, ZITROPERLEN UND BROTCIPS  
14,00 €

GERNE VORWEG ODER DAZU  
BEILAGENSALAT, SAISONALER SALAT FEIN MARINIERT  
4,80 €

# SUPPE

KLARE RINDERBRÜHE

MIT LEBERKLOSS,  
SCHWIMMERLI UND PETERSILIE  
7,50€

BÄRLAUCHSCHAUMSÜPPCHEN

MIT BROTBROGGERLI UND KRÄUTERÖL  
7,50€

GERNE DAZU

ZWEIERLEI VON DER WACHTEL  
GERÄUCHERTES STÜCK BRUST UND GEBACKENE PRALINE  
2,50€

## FÜR DIE KLEINEN GÄSTE BIS 12 JAHRE

KLOSS MIT RAHMSOSSE

3,50€

PORTION POMMES

4,50€

SPÄTZLE MIT RAHMSOSSE

4,50€

BRATWURST MIT POMMES

8,00€

SCHNITZEL MIT POMMES

10,00€

# HAUPTGANG

## KALBSSTEAK

LEICHT ROSA GEGRILLT, KLECKS SÖSSLE,  
AN GEBRATENEM STANGEN SPARGEL,  
MIT GEWÜRZHOLLI ÜBERZOGEN  
UND GEBUTTERTEN ANNABELLKARTOFFELN  
34,00€

2022 FRÄNKISCHER SATZ ROT  
0,1l 6,50€

## HAXE VOM FERKEL

MIT KÜMMEL UND DUNKELBIER IM OFEN GESCHMORT,  
AN LANDBIERSOSSE, GESCHWENKTEM KOHLRABI  
UND KARTOFFELKLOSS  
24,90€

## FISCHFILET FANG DES TAGES

STÜCK VOM FILET IN DER PFANNE GEBRATEN,  
MIT BÄRLAUCH VERFEINERTEM NUDELRISSOTTO,  
GEWÜRZ HOLLI UND BÄRLAUCHPESTO  
28,50€

2023 RIESLING  
0,1l 5,00€

## KARTOFFEL-RÖSTISCHNITTE

GEBACKENE RÖSTISCHNITTEN,  
MIT GESCHWENKTEN PILZEN, WILDER BROKKOLI  
SCHMORTOMATE, BÄRLAUCHSUD UND SCHMAND,  
GERÖSTETE HASELNÜSSE  
20,50€

# UNSERE KLASSIKER

## RINDERRÜCKENSTEAK STRINDBERG

MEDIUM GEBRATENES RÜCKENSTEAK  
MIT SENF-ZWIEBELKRUSTE ÜBERBACKEN,  
AUF GRÜNEN BOHNEN UND LECKEREN BRATKARTOFFELN  
32,00€

2022 HAUSSCHOPPEN R  
0,1l 4,50€

## REHGULASCH

IN UNSEREM ROTWEIN SCHÖN WEICH GESCHMORT  
MIT BROTKLOSSSCHEIBEN, FEINEM SÖSSLE,  
WIRSINGSGEMÜSE, GEBRATENEN PILZEN  
UND PREISELBEERBIRNE  
28,50€

## SPARGEL-CORDON-BLEU VOM FRÄNKISCHEN LANDSCHWEIN

GEFÜLLT MIT GEKOCHTEM SCHINKEN, KÄSE,  
SPARGELSTÜCKCHEN, FRISCHKÄSE UND KRÄUTERN  
PANIERT UND IN BUTTERSCHMALZ GEBACKEN,  
DAZU DICKE POMMES  
25,50 €

2023 WEISSBURGUNDER  
0,1l 5,50€

## WINZERSTUBENTÖPFLE

GEBRATENE MEDAILLONS VON DER SCHWEINELENDE  
MIT FRISCHEN PILZEN, ZWIEBELN UND KÄSE ÜBERBACKEN,  
AN FEINEM RAHMSÖSSLE DAZU SPÄTZLE  
24,50€

# FRÄNKISCHE BRATWURST

EIN PAAR FRÄNKISCHE BRATWÜRSTE

MIT POMMES

13,00€

EIN PAAR FRÄNKISCHE BRATWÜRSTE

AUF WEINSAUERKRAUT UND BROT

12,00€

BLAUE ZIPFEL

EIN PAAR BRATWÜRSTE IM WURZELSUD DAZU BROT

12,00€

UM ÜBERRASCHUNGEN ZU VERMEIDEN

BEI KLEINEN PORTIONEN ZIEHEN WIR 2€ AB

BEIM TEILEN EINES GERICHTS BERECHNEN WIR 3€

BEI UMBESTELLUNGEN BERECHNEN WIR 1€

# 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 GEWÄLZT 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€