

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

MEERRETTICHSÜPPCHEN

MIT BROTBROGGERLI, KRÄUTERÖL,
GERÄUCHERTEM AAL
UND KARPFENSCHINKEN

HÄHNCHENBRUST AUS KLEINLANGHEIM

AUF DER HAUT GEBRATEN, FEINEM SÖSSLE,
MIT RAHMIGEN MEERRETTICHNUDELN
UND BUNTEM GEMÜSE

KAISERSCHMARRN-SOUFFLÉ

MIT APFEL, ROSINEN, DOSENKARAMELL
UND KAFFEE-WHISKY-EIS

NATÜRLICH WERDEN DIE PORTIONEN DEM MENÜ ANGEPASST.

4 GANG MENÜ

55 €

4ER WEINBEGLEITUNG

21 €

FRÄNKISCHES MENÜ

KLARE RINDERBRÜHE

MIT NUDELN, RINDFLEISCH,
GEMÜSE UND PETERSILIE

FRÄNKISCHER SAUERBRATEN

NACH ALTEM REZEPT GESCHMORT,
AN FEINER SOSSE, DAZU KLOSS
UND BLAUKRAUT

CRÉME BRÛLÉE

MIT EINER KUGEL WALNUSSEIS

NATÜRLICH WERDEN DIE PORTIONEN DEM MENÜ ANGEPASST.

3 GANG MENÜ

40 €

3ER WEINBEGLEITUNG

16 €

VORSPEISE & ZWISCHENGANG

AUSGESUCHTER FELDSALAT

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

TATAR VOM WEIDERIND UNSER KLASSIKER

FEIN IN UNSERER KÜCHE ANGEMACHT
MIT SENFKAVIAR, BROTCIP UND WACHTELEI
18,00 €

FORELLE MATJES-STYLE

FORELLENMATJES AUF GERÖSTETEM BAUERNBROT
MIT HAUSFRAUEN-SCHMAND,
ROTE BEETE UND FELDSALAT
14,50 €

ENTENNUDELN

NUDELN MIT GEMÜSESTREIFEN,
FEINEM ENTENRAGOUT,
ORANGE UND CHICORÉE
18 €

GERNE VORWEG ODER DAZU

BEILAGENSALAT, SAISONALER SALAT FEIN MARINIERT
4,80 €

SUPPE

KLARE RINDERBRÜHE

MIT NUDELN, RINDFLEISCH,
GEMÜSE UND PETERSILIE
7,50€

MEERRETTICHSÜPPCHEN

MIT BROTBRÖGGERLI UND KRÄUTERÖL
7,50€

GERNE DAZU

GERÄUCHERTER AAL UND KARPFENSCHINKEN
1,50€

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

ZWIEBELROSTBRATEN VOM RIND

MEDIUM GEBRATEN,
MIT ZWIEBEL-SÖSSLE UND RÖSTZWIEBELN
DAZU BRATKARTOFFELN
30,50€

2022 FRÄNKISCHER SATZ ROT
0,1l 6,50€

REHGULASCH

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

FRÄNKISCHER SAUERBRATEN

NACH ALTEM REZEPT GESCHMORT,
AN FEINER SOSSE, DAZU KLOSS
UND BLAUKRAUT
24,00€

2022 HAUSSCHOPPEN R
0,1l 4,50€

HÄHNCHENBRUST AUS KLEINLANGHEIM

AUF DER HAUT GEBRATEN, FEINEM SÖSSLE,
MIT RAHMIGEN MEERRETTICHNUDELN
UND BUNTEM GEMÜSE
27,50€

FISCHFILET FANG DER WOCHE

STÜCK VOM FILET AUF DER HAUT GEBRATEN
AUF SCHWARZEM REIS, ZITRONEN-BUTTER-SÖSSLE
UND FENCHEL

28,50€

2023 RIESLING

0,1l 5,00€

GEFÜLLTES SCHNITZEL

AUS DEM RÜCKEN VOM LANDSCHWEIN,
GEFÜLLT MIT SCHINKEN, KÄSE, PILZEN UND ZWIEBELN,
PANIERT UND IN BUTTERSCHMALZ GEBACKEN,
DAZU RUSTIKALE POMMES

25,00 €

2023 WEISSBURGUNDER

0,1l 5,50€

KARTOFFEL-RÖSTISCHNITTE

GEBACKENE RÖSTISCHNITTE,
MIT SELLERIECREME, GEFLÄMMTEM LAUCH,
GERÖSTETE HASELNÜSSE
UND DARÜBER FRISCH GERASPELTER REGIONALER TRÜFFEL

20,50€

WINZERSTUBENTÖPFLE

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

24,50€

FRÄNKISCHE BRATWURST

EIN PAAR FRÄNKISCHE BRATWÜRSTE

MIT RUSTIKALEN 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 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€