

WIR WÜNSCHEN EIN GUTES NEUES JAHR,
MIT VIELEN GENUSSMOMENTEN.

IMMER FREITAGS IM JANUAR

HALBE GEBACKENE KARPfen
UND KARPfenFILET

UM SICHER ZU GEHEN, BITTE VORBESTELLEN

IMMER SAMSTAGS

HALBE GEFÜLLTE BAUERNENTE
MIT KLOSS UND BLAUKRAUT

24,90 €

UM SICHER ZU GEHEN, BITTE VORBESTELLEN

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

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 €

KARTOFFELSÜPPCHEN

MIT BROTBROGGERLI UND TRÜFFELSCHMAND
DAZU ZWEIERLEI VON DER ENTE
ALS STRUDEL UND SCHINKEN
8,50€

MEDAILLONS VOM HIRSCHRÜCKEN

LEICHT ROSA GEBRATEN AN FEINEM SÖSSLE,
KARTOFFELSTAMPF, GESCHWENKTEN ROSENKOHL UND MARONEN
29,50€

HEIDELBEER

LAUWARMER KUCHEN UND RAGOUT
MIT EINER CREMIGEN KUGEL MANDELEIS
10,00€

NATÜRLICH WERDEN DIE PORTIONEN DEM MENÜ ANGEPASST.

4 GANG MENÜ

55 €

4ER WEINBEGLEITUNG

21 €

FISCH MENÜ

EGG BENEDICT

GERÖSTETES BAUERNBROT, SPINAT, GEFLÄMMTER SASHIMI LACHS,
POCHIERTES LANDEI, SOSS HOLLANDAISE UND KAVIAR

18,00 €

ZANDER

STÜCK VOM FILET AUF DER HAUT GEBRATEN
AUF BUNTEN KARTOFFELN IM SAFRAN-RIESLING-SUD,
OLIVEN-TOMATEN-TAPENADE UND FENCHEL

28,50€

SCHOKOLADIG

LAUWARMER KAKAOKRAPFEN
MIT WEISSEM SCHOKOLADENEIS
UND SCHOKOLADENMUS

10,00€

NATÜRLICH WERDEN DIE PORTIONEN DEM MENÜ ANGEPASST.

4 GANG MENÜ

54€

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 €

ZWEIERLEI VON DER FREILANDGANS

GEACKENE PRALINE UND FEINES LEBERMUS
AUF GEBACKENEM BRIOCHE, MARINIERTEM ROTKOHL, BIRNE UND QUITTE
14,00 €

LACHSFORELLE UND KARPFEN

MUS VON DER GERÄUCHERTEN LACHSFORELLE UND KARPFENSCHINKEN
AUF GEBACKENER RÖSTISCHNITTE, SENFPERLEN, CHILLIMAYO
UND MARINIERTEM FELDSALAT
14,50 €

EGG BENEDICT

GERÖSTETES BAUERNBROT, SPINAT, GEFLÄMMTER SASHIMI LACHS,
POCHIERTES LANDEI, SOSS HOLLANDAISE UND KAVIAR
18,00 €

GERNE VORWEG ODER DAZU

BEILAGENSALAT, SAISONALER SALAT FEIN MARINIERT
4,80€

SUPPE

FESTTAGSSUPPE

KLARE RINDERBRÜHE

MIT LEBERKLOSS, GRIESSNOCKE, GEMÜSESTREIFEN,
SCHWIMMERLI UND PETERSILIE

7,50€

KARTOFFELSÜPPCHEN

MIT BROTBROGGERLI UND TRÜFFELSCHMAND

7,00€

GERNE DAZU ZWEIERLEI VON DER ENTE
ALS STRUDEL UND SCHINKEN

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 VOM KALB MIT RUSTIKALEN POMMES

12,00€

HAUPTGANG

RÜCKENSTEAK VOM ALLGÄUER RIND

MIT FETTRAND MEDIUM GEBRATEN, AN ROTWEIN-ZWIEBEL-SÖSSLE,
BUNTEM GEMÜSE UND GEBACKENER RÖSTISCHNITTE
30,50€

2022 FRÄNKISCHER SATZ ROT
0,1l 6,50€

GÄNSEBRATEN

STÜCK VON DER BRUST UND EINER KEULE, FÜLLE,
FEINEM SÖSSLE DAZU KLOSS UND BLAUKRAUT
32,50 €

REHGULASCH

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

2022 HAUSSCHOPPEN R
0,1l 4,50€

GESOTTENE RINDERBRUST VOM AUENLANDBEEF

AUF BUNTEN KARTOFFELN, WURZELGEMÜSE,
MEERRETTICH, MIT RINDERBRÜHE ANGEKOSSEN
26,90€

MEDAILLONS VOM HIRSCHRÜCKEN

LEICHT ROSA GEBRATEN AN FEINEM SÖSSLE,
KARTOFFELSTAMPF, GESCHWENKTEN ROSENKOHL UND MARONEN
29,50€

ZANDER

STÜCK VOM FILET AUF DER HAUT GEBRATEN
AUF BUNTEN KARTOFFELN IM SAFRAN-RIESLING-SUD,
OLIVEN-TOMATEN-TAPENADE UND FENCHEL
28,50€

2023 RIESLING
0,1l 5,00€

WIENER SCHNITZEL

AUS DEM KALBSRÜCKEN,
PANIERT UND IN BUTTERSCHMALZ GEBACKEN,
DAZU BRATKARTOFFELN UND PREISELBEEREN
26,50 €

2023 WEISSBURGUNDER
0,1l 5,50€

KARTOFFEL-ZIEGENSTRUDEL

STRUDEL MIT KARTOFFELN, BUNTEM GEMÜSE UND MILDEM ZIEGENKÄSE,
KUSPRIG GEBACKEN, AUF EINEM KLECKS KARTOFFELSTAMPF
MIT FEINEM SÖSSLE VON ROTER BEETE UND HIMBEEREN
20,50€

WINZERSTUBENTÖPFLE

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

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€