

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

SEKT KELLEREI 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 BROTBRÖGGERLI 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 BUNTN 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 KLASSEK

FEIN IN UNSERER KÜCHE ANGEMACHT

MIT SENFKAVIAR, BROTCHEI 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 BROTBRÖGGERLI UND TRÜFFELSCHMAND

7,00€

GERNE DAZU ZWEIERLEI VON DER ENTE

ALSSTRUDEL 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 BUNTN KARTOFFELN, WURZELGEMÜSE,  
MEERRETTICH, MIT RINDERBRÜHE ANGEGOSSEN

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 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€