

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 MARINIERT UND BROTCCHIPS

BÄRLAUCHSCHAUMSÜPPCHEN

MIT BROTBROGGGERLI,
ZWEIERLEI VON DER WACHTEL
GERÄUCHERTES STÜCK BRUST UND GEBACKENE PRALINE

STEAK VOM STEIGERWÄLDER SCHWARZERLE

SAFTIG MIT FETTRAND GEGRILLT, KLECKS SÖSSLE,
AN STANGEN SPARGEL, MIT GEWÜRZHOLLI ÜBERZOGEN
UND GEBACKENER KARTOFFELRÖSTISCHNITTE

½ CHEESE CAKE

CREMIGER CHEESE CAKE, MIT ERDBEEREN
UND BASILIKUMEIS

NATÜRLICH WERDEN DIE PORTIONEN DEM MENÜ ANGEPASST.

4 GANG MENÜ

62 €

4ER WEINBEGLEITUNG

21 €

FRÄNKISCHES MENÜ

UNSER VITELLO AUF FRÄNKISCH
DÜNNE BRATENSCHNITZEN VOM SCHWARZERLE
MIT CREMIGER RÄUCHERFORELLENSOSSE, GEBACKENE KAPERN
UND SCHWARZERLE POPCORN

RINDERROULADE VOM AUENLAND BEEF
GEFÜLLT MIT EINER CREMIGEN FARCE
MIT MORCHELN, PILZEN UND GRÜNEM SPARGEL
AUF KARTOFFELSTAMPF, ERBSEN, EDAMAME,
FEINEM SÖSSLE, WILDEM BLUMENKOHL UND SPECK

SCHLOSSKÄSE VON DER HOFKÄSEREI ZEHNER
IM SCHLOSSKELLER VON OBERSCHWARZACH
GEREIFTER HARTKÄSE
AN ZWIEBEL-SPECK-MARMELADE MIT APFEL UND WALNUSS

3 GANG MENÜ
48 €

3ER WEINBEGLEITUNG
16 €

VORSPEISE & ZWISCHENGANG

LEICHTER SALAT AUFTAKT

MARINIERTER STANGEN SPARGEL,
MIT AUSGESUCHTEM FRÜHLINGSSALAT
IN FEINEM KRÄUTERSUD MARINIERT UND BROTCCHIPS

14,00 €

TATAR VOM WEIDERIND UNSER KLASSIKER

FEIN IN UNSERER KÜCHE ANGEMACHT
GARNIERT MIT SENFPERLEN UND WACHTELEI,
GERÖSTETEM BAUERNBROT

18,00 €

UNSER VITELLO AUF FRÄNKISCH

DÜNNE BRATENSCHNITTEN VOM SCHWARZERLE
MIT CREMIGER RÄUCHERFORELLENSOSSE, GEBACKENE KAPERN
UND SCHWARZERLE POPCORN

14,00 €

NUDELRISSOTTO MIT TRÜFFEL

RAHMIGES NUDELRISSOTTO MIT REGIONALEM SOMMERTRÜFFEL
VERFEINERT, WILDEM GEBACKENEN GEMÜSE, SCHMORTOMATE,
DARÜBER GERASPELTER TRÜFFEL UND HASELNÜSSE

16,50€

GERNE VORWEG ODER DAZU

BEILAGENSALAT, SAISONALER SALAT FEIN MARINIERT

4,80 €

SUPPE

REHCONSOMMÈ

MIT REHLEBERNOCKE,
TRÜFFELRAVIOLI UND BUNTEM GEMÜSE
9,50€

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

PORTION POMMES

4,50€

SPÄTZLE MIT RAHMSOSSE

4,50€

BRATWURST MIT POMMES

8,00€

SCHNITZEL MIT POMMES

10,00€

HAUPTGANG

STEAK VOM STEIGERWÄLDER SCHWARZERLE

SAFTIG MIT FETTRAND GEGRILLT, KLECKS SÖSSLE,
AN STANGEN SPARGEL, MIT GEWÜRZHOLLI ÜBERZOGEN
UND GEBACKENER KARTOFFELRÖSTISCHNITTE

34,00€

2022 SPÄTBURGUNDER
0,1l 6,50€

REHNUSS

AUS DER KEULE GESCHNITTEN, ROSA GEBRATEN,
AN ROTWEINSÖSSLE UND RAHMIGEN FETTUCCINE
MIT SPARGEL, CONFIERTEN TOMATEN UND SCHLOSSKÄSE

32,00€

FISCHFILET FANG DES TAGES

STÜCK VOM FILET IN DER PFANNE GEBRATEN,
AN STANGEN SPARGEL, MIT KRÄUTERHOLLI ÜBERZOGEN
UND GEBACKENER KARTOFFELRÖSTISCHNITTE

30,50€

2024 SILVANER+RIESLING
0,1l 6,50€

SPARGEL MAL ANDERS

STANGEN SPARGEL MIT TOMATENRAGOUT,
FRISCHEM BLATTSPINAT UND GEHOBELTER SCHLOSSKÄSE
DAZU BUTTERKARTOFFELN

24,50€

NUDELRIOTTO MIT TRÜFFEL

RAHMIGES NUDELRIOTTO MIT REGIONALEM SOMMERTRÜFFEL VERFEINERT,
WILDEM GEBACKENEN GEMÜSE, SCHMORTOMATE,
DARÜBER GERASPELTER TRÜFFEL UND HASELNÜSSE

25,00€

UNSERE KLASSIKER

RINDERRÜCKENSTEAK

MEDIUM GEBRATENES RÜCKENSTEAK
MIT LAUWARMEN SOMMERGEMÜSE,
LECKEREN BRATKARTOFFELN UND KRÄUTERBUTTER
32,00€

2022 HAUSSCHOPPEN R
0,1l 4,50€

RINDERROULADE VOM AUENLAND BEEF

GEFÜLLT MIT EINER CREMIGEN FARCE
MIT MORCHELN UND GRÜNEM SPARGEL
AN KARTOFFELSTAMPF, ERBSEN, EDAMAME,
FEINEM SÖSSLE, WILDEM BLUMENKOHL UND SPECK
28,00€

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 €

2025 GRAUWEISS
0,1l 5,00€

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€