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 Weiß von Jörg Geiger ALKOHOLFREI
MANUFAKTUR JÖRG GEIGER SCHLAT
7,50€

SPRIZZ & SCHORLE 0,25l

GASTHAUS SPRIZZ wechselnder Geschmack - Secco - Wasser
6,80€
FRITZER SPRIZZ Ingwersirup - Bayerol - Secco - Orangensaft
6,80€
BAYEROL SPRIZZ Bayerol - Secco - Wasser
6,80€
ARONIA SPRIZZ Aroniasaft - Secco - Wasser
6,80€
HOLUNDERBLÜTEN SPRIZZ Holundersirup - Secco - Wasser
6,80€
ANTON SPRIZZ Zitrone - Basilikum - Tonic - Wasser ALKOHOLFREI
6,80€
ZERO SPRIZZ Ingwer - Zitrone - Holunder - Tonic - Wasser ALKOHOLFREI
6,80€
SECCOSCHORLE Secco - Wasser
5,00€

WINZERSTUBEN MENÜ

FELDSALAT
FEIN MARINIERT IN BALSAMICO-HONIGDRESSING
MIT GEBRATENEM SPECK, APFELWÜRFELN UND CROUTONS

SELLERIE-BIRNENSÜPPCHEN
MIT SELLERIE, MARONE UND BIRNE,
BROTBRÖGGERLI UND LIEBSTÖCKLÖL

ZWEIERLEI SAIBLING
GEBRATENES STÜCK VOM FILET
UND POCHIERTER NOCKE
AUF RAHMIGEM FELDSALATRISOTTO
UND FEINEM SAFRANSCHAUMSÖSSLE

SÜSSES VON DER MANDEL
LAUWARMER MANDELKUCHEN
MIT EINER CREMIGEN KUGEL GEBRANNTE MANDELEIS
UND MANDELLIKÖRKIRSCHEN

ODER

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

NATÜRLICH WERDEN DIE PORTIONEN DEM MENÜ ANGEPASST.
4 GANG MENÜ
56 €

4ER WEINBEGLEITUNG
21 €

GANS MENÜ

FEINES VON GANS & ENTE
GEACKENE PRALINE, FEINES LEBERMUS UND GEGRILLTES FILET
AUF GEBACKENEM BRIOCHE, MARINIERTEM ROTKOHL
MIT BIRNE UND QUITTE

FRISCH AUS DEM OFEN
UNSER GÄNSEBRATEN
STÜCK VON DER BRUST UND EINER KEULE,
MIT FÜLLE, FEINEM SÖSSLE
DAZU KLOSS UND BLAUKRAUT

SCHOKOLADIG
LAUWARMER KAKAOKRAPFEN
MIT WEISSEM SCHOKOLADENEIS
UND SCHAUMIGEM SCHOKOLADENMUS

3 GANG MENÜ
63 €

VORSPEISE & ZWISCHENGANG

LAUWARME ROTE BEETE
MIT GEGRILLTEM WEICHKÄSE VON DER HOFKÄSEREI,
BIRNE, QUITTE, NÜSSE UND KÜMMELKARAMELL
14,50 €

GARNELE & LACHS
GEFLÄMMTE SASHIMILACHSTRANCHEN UND
GEBACKENE GARNELE,
AUF ASIATISCH MARINIERTEN GLASNUDELN
UND WASABICREME
18,00 €

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

FEINES VON GANS & ENTE
GEACKENE PRALINE, FEINES LEBERMUS UND GEGRILLTES FILET
AUF GEBACKENEM BRIOCHE, MARINIERTEM ROTKOHL
MIT BIRNE UND QUITTE
16,50 €

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

SUPPE

SELLERIE-BIRNENSÜPPCHEN
MIT SELLERIE, MARONE UND BIRNE,
BROTBRÖGGERLI UND LIEBSTÖCKLÖL
8,00€

FESTTAGSSUPPE
KLARE RINDERBRÜHE
MIT LEBERKLOSS, GRIESSNOCKE, GEMÜSESTREIFEN,
SCHWIMMERLI UND PETERSILIE
8,50€

TÄGLICH FRISCH, SOLANGE ES DER OFEN HERGIBT

GÄNSEBRATEN ab 11.11.
STÜCK VON DER BRUST UND EINER KEULE,
MIT FÜLLE, FEINEM SÖSSLE
DAZU KLOSS UND BLAUKRAUT
38,50 €

IMMER SAMSTAGS
UNSERE HALBE GEFÜLLTE BAUERNENTE
MIT KLOSS, FEINER SOSSE UND BLAUKRAUT
26,90 €

HAUPTGANG

RINDERRIPPE/SHORT RIB
WEICH GESCHMORT, FÄLLT VOM KNOCHEN,
AUF WINTERLICHEM GEMÜSE, KARTOFFELSTAMPF,
DUNKLER SOSSE UND BBQ-ROTE-BEETE
28,50€

2022 HAUSSCHOPPEN R
0,1l 4,50€

ENTENBRUST
LEICHT ROSA GEBRATENE BRUST
AUF RAHMIGEM KARTOFFEL-PETERSILIENWURZELGEMÜSE,
GEBACKENEM WILDEN BROKKOLI UND FEINEM SÖSSLE
28,00€

FELDSALATRISOTTO
RAHMIGES RISOTTO MIT FELDSALAT VERFEINERT,
KRÄUTERNUSSBRÖSEL UND
GEGRILLTEM WEICHKÄSE VON DER HOFKÄSEREI ZEHNER
20,50€

2023 WEISSBURGUNDER
0,1l 6,00€

ZWEIERLEI SAIBLING
GEBRATENES STÜCK VOM FILET
UND POCHIERTER NOCKE
AUF RAHMIGEM FELDSALATRISOTTO
UND FEINEM SAFRANSCHAUMSÖSSLE
28,90€

TATAR VOM WEIDERIND UNSER KLASSIKER

FEIN IN UNSERER KÜCHE ANGEMACHT
MIT SENFPERLEN UND WACHTELEI
DAZU GERÖSTETEM BAUERNBROT

VORSPEISE (CA.100G) 18,00 €

HAUPTGANG (CA.200G) 32,00 €

2022 SPÄTBURGUNDER
0,1l 6,50€

RINDERSTEAK

MEDIUM GEGRILLTES RÜCKENSTEAK
AUF GRÜNEN BOHNEN,
LECKEREN BRATKARTOFFELN
UND FEINER ROTWEIN-ZWIEBEL-BUTTER
32,50€

REHSCHÄUFELE

IN UNSEREM ROTWEIN SCHÖN WEICH GESCHMORT
MIT KLOSS, WIRSINGSGEMÜSE, FEINEM SÖSSLE,
GEBRATENEN PILZEN UND PREISELBEERBIRNE
30,50€

WINZERSTUBENTÖPFLE

GEBRATENE MEDAILLONS VON DER SCHWEINELENDE
MIT FRISCHEN PILZEN, ZWIEBELN UND KÄSE ÜBERBACKEN,
AN FEINEM RAHMSÖSSLE DAZU SPÄTZLE
25,50€

2022 SILVANER
0,1l 4,50€

FRÄNKISCHE KLASSIKER

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€

SCHNITZEL WIENER ART
AUS DEM RÜCKEN VOM LANDSCHWEIN,
PANIERT UND IN BUTTERSCHMALZ GEBACKEN,
DAZU POMMES
20,50 €

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€

RÖDELSEER WEINKLÖSS
2 STÜCK IN ZIMTZUCKER GEWÄLZT AUF WEINSCHAUMSÖSSLE
9,50€

ZWEI DIE HARMONIEREN
DUNKLES SCHOKOLADENEIS TRIFFT FRÄNKISCHEN PORTWEIN
10,50€

FEINSTER REGIONALER KÄSE
VOM LAIB GESCHNITTEN VON DER HOFKÄSEREI ZEHNER
MIT EINGELEGTER SCHWARZER NUSS UND SÖSSCHEN
14,50€