

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

MELONE & FETA

GEGRILLTE WASSERMELONE,
MIT FETA VON DER HOFKÄSEREI ZEHNER AUS OBERSCHWARZACH
WILDKRÄUTERN UND FEINEM MELONEN/FETA SUD

POCHIERTES BIRKLINGER LANDEI

AUF KARTOFFELSCHNEE,
GEBRATENEN PFIFFERLINGEN, RAHMIGEM SUD,
UND SCHLOSSKÄSE

SALTIMBOCCA VOM WALLER

GEBRATENES STÜCK VOM FILET
MIT SPECK UND SALBEI UMWICKELT,
AUF CREMIGEN TOMATENRISOTTO,
KRÄUTERÖL UND WEISSEM TOMATENSCHAUM

ZWEIERLEI VON DER ZIEGE

ALS PANNA-COTTA UND
LEICHTES CREMIGES EIS
MIT KRÄUTERSAUERAMPFERSUD

NATÜRLICH WERDEN DIE PORTIONEN DEM MENÜ ANGEPASST.

4 GANG MENÜ

66 €

4ER WEINBEGLEITUNG

21 €

FRÄNKISCHES MENÜ

LEBERKLOSSSUPPE

KLARE RINDERBRÜHE,
MIT LEBERKLOSS, GEMÜSESTREIFEN,
SCHWIMMERLI UND PETERSILIE

FRÄNKISCHES SCHÄUFELE

AUF SAUERKRAUT, MIT KLOSS
UND KÜMMEL-BIER-SOSSE

ZWETSCHGENKUCHEN

AUS USCHI'S BACKSTUBE
MIT VANILLEEIS UND SCHLAGSAHNE

ODER

SCHLOSSKÄSE VON DER HOFKÄSEREI ZEHNER

IM SCHLOSSKELLER VON OBERSCHWARZACH

GEREIFTER HARTKÄSE

AN ZWIEBEL-SPECK-MARMELADE MIT APFEL UND WALNUSS

3 GANG MENÜ

36 €

3ER WEINBEGLEITUNG

16 €

VORSPEISE & ZWISCHENGANG

THUNFISCH

FEIN GEWÜRFELT AUF AVOCADO UND APFEL
MIT VERJUS-SCHMAND , GEGRILLTER GARNELE
UND EINEM KRÄUTER-MINZSUD

18 €

MELONE & FETA

GEGRILLTE WASSERMELONE,
MIT FETA VON DER HOFKÄSEREI ZEHNER AUS OBERSCHWARZACH
WILDKRÄUTERN UND FEINEM MELONEN/FETA SUD

14,50 €

BRUSCHETTA MAL ANDERS

GERÖSTETE SCHEIBE BAUERNBROT
MIT BUNTEN REIFEN BIO-TOMATEN AUS DER RARITÄTEN GÄRTNEREI IN SCHWARZACH,
UND CREMIGEM BURRATA

14,50 €

POCHIERTES BIRKLINGER LANDEI

AUF KARTOFFELSCHNEE,
GEBRATENEN PFIFFERLINGEN, RAHMIGEM SUD,
UND SCHLOSSKÄSE

16,50 €

GERNE VORWEG ODER DAZU

BEILAGENSALAT, SAISONALER SALAT FEIN MARINIERT

4,80 €

SUPPE

TOMATENSUPPE IN WEISS

PESTO, TOMATENRAGOUT UND BROTBROGGERLI
MIT WEISSEN TOMATENSUD ANGEKOCHT
9,50€

LEBERKLOSSUPPE

KLARE RINDERBRÜHE,
MIT LEBERKLOSS, GEMÜSESTREIFEN,
SCHWIMMERLI UND PETERSILIE
7,50€

TÄGLICH FRISCH, SOLANGE ES DER OFEN HERGIBT

FRÄNKISCHES SCHÄUFELE

AUF SAUERKRAUT, MIT KLOSS
UND KÜMMEL-BIER-SOSSE
20,50 €

AB JETZT IMMER SAMSTAGS FRISCH AUS DEM OFEN

UNSERE HALBEN GEFÜLLTEN BAUERNENTEN
MIT KLOSS, FEINER SOSSE UND BLAUKRAUT
26,00 €

ZUM VORMERKEN

AB 11. NOVEMBER

UNSERE FREILANDGÄNSE KOMMEN IN DEN OFEN
BESTELLT SIE EUCH RECHTZEITIG VOR! NUR BEGRENZT VERFÜGBAR.

HAUPTGANG

ENTENBRUST SOMMERLICH ASIATISCH
LEICHT ROSA GEBRATEN
AUF ASIATISCH MARINIERTEN NUDELN,
FEINEM GEMÜSE UND CHIMICHURI
28,00€

2024 SCHEUREBE
0,1l 4,50€

TOMATENRISOTTO AUS DER RARITÄTEN GÄRTNEREI IN SCHWARZACH
CREMIGES RISOTTO MIT BUNTEN TOMATEN VERFEINERT,
GEGRILTEM KUHWEICHKÄSE, OLIVE-TAPENADE
UND GEBACKENEM WILDEM BROKKOLI
20,50€

RINDERSTEAK TAGLIATA
MEDIUM GEBRATENES RÜCKENSTEAK IN SCHEIBEN GESCHNITTEN
AUF LAUWARMEN ANTI-PASTI-GEMÜSE, RUCOLA,
MIT DRILLINGEN UND TOMATENBUTTER
32,00€

2022 HAUSSCHOPPEN R
0,1l 4,50€

SALTIMBOCCA VOM WALLER
GEBRATENES STÜCK VOM FILET
MIT SPECK UND SALBEI UMWICKELT,
AUF CREMIGEN TOMATENRISOTTO,
KRÄUTERÖL UND WEISSEM TOMATENSCHAUM
28,90€

2024 SILVANER+RIESLING
0,1l 6,50€

UNSERE KLASSIKER

TATAR VOM WEIDERIND UNSER KLASSIKER
FEIN IN UNSERER KÜCHE ANGEMACHT
MIT SENFPERLEN, WACHTELEI
UND GERÖSTETEM BAUERNBROT

VORSPEISE (CA.100G) 18,00 €

HAUPTGANG (CA.200G) 32,00 €

2022 SPÄTBURGUNDER
0,1l 6,50€

GEFÜLLTES SCHNITZEL STEIGERWÄLDER ART
AUS DEM RÜCKEN VOM FRÄNKISCHEN LANDSCHWEIN GESCHNITTEN,
GEFÜLLT MIT BAUERNSCHINKEN, ZWIEBELN, PILZEN,
FRISCHEN KRÄUTERN UND KÄSE,
PANIERT UND IN BUTTERSCHMALZ GEBACKEN
DAZU POMMES
25,00€

2022 SILVANER
0,1l 4,50€

WINZERSTUBENTÖPFLE
GEBRATENE MEDAILLONS VON DER SCHWEINELENDE
MIT FRISCHEN PILZEN, ZWIEBELN UND KÄSE ÜBERBACKEN,
AN FEINEM RAHMSÖSSLE DAZU SPÄTZLE
24,90€

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€

RÖDELSEER WEINKLÖSS

2 STÜCK IN ZIMTZUCKER GEWÄLTZT 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€