

## ABENDKARTE Küche 17.30-20.30h

Gemischte Saisonsalate mit Feldsalat  
im Hausdressing, Croutons, Sprossen & Körner,  
hausgebackene Körnerstänglerl €6  
\* \* \*

hausgebeizter Lachs & Zwiebelringe  
Kren, Salat & Kartoffel-Gemüse-Puffer €11,9  
\* \* \*

Kalbfleisch Scheiben – Vitello „fränkisch“  
in Forellen-Meerrettich-Creme & Baguette €11,9  
\* \* \*

feine Silvaner-Creme-Suppe  
Sahne, Croutons & Petersilie €5,5  
\* \* \*

Fränkische Hochzeitssuppe  
Rinderkraftbrühe mit Flädle & Klößchen €5,5  
\* \* \*

Kürbis-Creme-Suppe mit Karotte & Ingwer  
Kürbisöl & -kerne, Knusperstängle €5,5

## HAUPTGERICHTE

rosa gebratene Entenbrust  
Kartoffel-Taler & Brokkoli €24,9  
\* \* \*

Ochsenbäckchen in der Portwein Soße  
Kartoffel-Gemüse-Mus & Saisonsalate €21,5  
\* \* \*

Rumpsteak Kräuterbutter, Röstzwiebeln  
Pfannkartoffelchen, Salate €25,9  
\* \* \*

Rinderroulade an feinem Senf-Sößchen  
Kartoffelstampf, Röstzwiebeln, Salate €18,5  
\* \* \*

Rinderbrust mit Meerrettich-Soße  
Nudeln mit Bröseln & Preiselbeer-Dip €16,9  
\* \* \*

Fränkische Bratwürste mit Soße & Senf  
Kartoffelstampf & Röstzwiebeln €11,5  
\* \* \*

Schweinelenochen & Weinbrand-Pfefferrahm  
Bio-Bandnudeln & Kürbis-Gemüestiften €18,9  
\* \* \*

hausgemachte Nudeltaschen mit Bio-Kürbis  
Tomätchen, Feigen, Walnüssen & Brokkoli €14,5  
\* \* \*

Knusper-Schnitzel, Kartoffelsalat & Salate €14,9  
\* \* \*

Lachs und Zander auf der Haut gebräunt  
Bio-Bandnudeln, Gemüse-Stifte €19,5  
\* \* \*

gegrillte Ziegenkäsescheiben  
schmelziges Linsotto-Duett & Salate €15,9

# WEINGOLD

RESTAURANT & VINOtheK

## DESSERT

doppio affogato & Praline  
Bio-Espresso & Vanille-Eiscreme €5,5  
\* \* \*

hausgemachtes Parfait & marinierte Zimtfrüchte  
Espuma in Schillerlocke, Waldfrucht-Gelée €7,5  
\* \* \*

hausgemachte Mousse  
mit Waldfrucht Gelée & Bratapfel-Espuma €6,5  
\* \* \*

ausgesuchte Käse mit Feigensenf & Körnerbrot:  
ein Bio-Bergkäse, Blauschimmel, Weichkäse &  
Rosmarin-Ziegenkäse €9,9  
\* \* \*

das Eis-Vergnügen: Parfait & Pistazien-Eiscreme  
Bratapfel-Espuma in der Schillerlocke  
Waldfrucht Gelée €8,5  
\* \* \*

Dessert für Zwei: Mousse & Parfait  
Pistazien-Eis, mariniertes Obst &  
Waldfruchtgelée, Espuma in Schillerlocke €11  
\* \* \*

heiße Liebe: Vanille-Eiscreme mit warmen  
Rotwein-Beeren, Sahne & Schoko-Törtchen €7

## WEIN-SCHMECKER-MENÜ

*Qualitätswein mit Prädikat Silvaner Kabinett*  
Silvaner-Suppe oder Kürbis-Creme-Suppe  
\* \* \*

*Grauburgunder, trocken, Winzer Sommerach -*  
Schweinelenochen & Weinbrand-Pfefferrahm  
Bio-Bandnudeln & Kürbis-Gemüestifte  
oder

Rinderroulade an feinem Senf-Sößchen  
Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln & Salat  
oder

Lachs & Zander, Bio-Bandnudeln  
Kräutersößchen & Kürbis-Gemüestifte  
oder

gegrillter Ziegenkäse, Linsotto-Duett, dazu  
Saisonsalate mit Sprossen und Körnern  
\* \* \*

*Rotling QbA 0,1 | Winzer Sommerach*  
Dessert-Teller mit Parfait & Mousse  
Espuma. Waldfrucht-Gelée & marinierte Früchte

Menü mit Weinbegleitung €46 ohne Weine €34