

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