

ABENDKARTE Küche 17.30-20.30h

Gemischte Saisonsalate mit Feldsalat
im Hausdressing, Croutons, Sprossen & Körner,
hausgebackene Körnerstängel €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

DER SPARGEL

Spargelrahmsuppe mit Einlage €5,5
* * *

Stangenspargel, Kartoffeln & Butter €18,9
dazu - Metzger Kochschinken +€6
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken +€7
ein Paar fränkische Bratwürste +€8
* * *

grüner Spargel, gebraten mit Kräutersößchen
gebratener Lach im Nudelbett €23,9
oder
mit gefüllter Maispoularde & Kartoffeln €21,9

HAUPTGERICHTE

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

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

Zwiebelfleisch vom Rind mit Zwiebeln
Soße & Kartoffeln €17,9 mit Salat €19,9
* * *

Winzerbratwürste mit Kartoffel-Gurkensalat €11,5
* * *

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

Nudeltaschen gefüllt Frisch-/Käse, Kräutern, an
Tomätchen, Feigen, Walnüssen & Brokkoli €14,9
* * *

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

Lachs & Zander, Bio-Bandnudeln, Gemüse €19,5

WEINGOLD

RESTAURANT & VINOtheK

KNACKIG FRISCH – SALATE

Frühlingsalate im Hausdressing, Röstkörner,
Sprossen & Knusper-Baguette
gebratene Zanderfilets & ein cremiger Dip €16,9
oder
marinierte Hähnchenstreifen & Dip €16,9
oder
mit gebratenen Champignonköpfen €9,9
* * *

gegrillte Ziegenkäse, Salate, Linsen €15,9

DESSERT

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

Parfait & marinierte Erdbeeren €7,5
* * *

Mousse & marinierte Erdbeeren €6,9
* * *

Käse mit Feigensenf & Brot: Bio-Bergkäse,
Blauschimmel-, Weich- & Ziegenkäse €9,9
* * *

das Eis-Vergnügen: Parfait & Pistazien-Eiscreme
Erdbeeren, gefüllte Schillerlocke €7
* * *

Dessert für Zwei: Mousse & Parfait
Erdbeeren, Schokotörtchen €11,5

WEIN-SCHMECKER-MENÜ

Qualitätswein mit Prädikat Silvaner Kabinett
Spargel-Suppe oder Frühlingsalate
* * *

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

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

Lachs & Zander, Bio-Bandnudeln, Gemüse
oder
gegrillte Ziegenkäse, Salate, Linsen
* * *

Rotling QbA 0,1 | Winzer Sommerach
Dessert-Teller mit Erdbeeren

Menü mit Weinbegleitung €46 ohne Weine €34