

ABENDKARTE

Küche 17.30-20.30h

Gemischte Saisonsalate mit Feldsalat
im Hausdressing, Croutons, Sprossen & Körner,
hausgebackene Körnerstängerl €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
Pfannenkartoffelchen, 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-Bandnuedeln & Kürbis-Gemüestiften €18,9

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

Knusper-Schnitzel, Kartoffelsalat & Salate €14,9

Lachs & Zander, Bio-Bandnuedeln, 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-Bandnuedeln & Kürbis-Gemüestifte
oder

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

Lachs & Zander, Bio-Bandnuedeln, Gemüse
oder

gegrillte Ziegenkäse, Salate, Linsen

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

Menü mit Weinbegleitung €46 ohne Weine €34