


### VORSPEISEN & SUPPEN

Bunte Salate im Hausdressing, Röstkörner & Sprossen €4,9 

\* \* \*

Geflammtes Lachsforellenfilet, hausgebeizt (aus'm Spessart)  
Meerrettich-Creme, Kräutersalat & Kürbis-Crepinette €14,5

\* \* \*

Kürbis-Creme-Suppe mit Karotte & Ingwer   
mit Kürbisöl & -kernen garniert, Knusperstängle €5,8

### HAUPTGÄNGE

Zwiebelrostbraten vom Roastbeef (250g) medium  
Röstzwiebeln & Zwiebelpüree  
Steak-Fries und bunte Salate im Dressing €29,9

\* \* \*

Entenbrust rösch & rosa gebraten, Äpfel-Calvados-Soße  
Kartoffelschnee & Röstgemüse €25,9

\* \* \*

Schnitzel vom **Schwein** in der Knusper-Panade & Zitrone  
hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat & bunte Salate €14,9

oder Wiener **Kalbsschnitzel** €19,9


oder Schnitzel vom **Hähnchen** €14,9

oder vegetarische Schnitzel vom **Sellerie** €14,9 



zum Schnitzel ein Beilagensalat +€3,9

\* \* \*

auf der Haut gebräunter Zander mit Speckschaum  (Kräuterschaum)  
auf Graupenrisotto & bunte Salate €19,9

\* \* \*

Waldpilze & Pfifferlinge in Kräuterrahmsoße, zwei handgedrehte



Semmelknödel, Herbstsalate im Hausmacher Dressing €16,9

\* \* \*

karamellisierte Ziegenkäse & Preiselbeeren   
auf zweierlei Linsensalat mit Rucola & Kren-Spänen €15,9

## FRÄNKISCHE HERBST-GERICHTE

### VORNEWEG

Silvaner-Creme-Suppe, Croutons & Kräuter-Crepinette €6,6 

\* \* \*

fränkische Hochzeitssuppe  
kräftige Rinderkraftbrühe mit Flädle & Klößchen €6

\* \* \*

Kalbfleisch Scheiben „fränkisch“ (Vitello)  
an Forellen-Creme & Brotchips €12,9

### ZUR HAUPTSACHE GIBT'S

hausgemachte Rinderroulade mit Senfsoße  
Kartoffelklösse & Blaukraut €20,9

\* \* \*

gesottenes Rindfleisch an Meerrettich-Soße, rohe Kren-Späne  
breite Nudeln mit Bröseln & Preiselbeer-Dip €19,5  
(Probieren Sie dazu eine saure Gurke, so wie's der Chef mag)

\* \* \*

Schweinebauch, rösch & in Würfeln, Kümmelsoße  
Kürbis-Gratin und Erbsen €16,9

\* \* \*

ein Paar fränkische Bratwürste  
Röstzwiebeln & Soße, hausgemachter Kartoffelsalat €13,5

\* \* \*

Zweierlei vom „glücklichen Weide-Gockel“ aus der Rhön  
Erbspüree & Kürbisschnitz', Blaubeeren & Gorgonzola €19,9

\* \* \*

gebratene Saiblingsfilets aus'm Spessart   
Kartoffelschnee & Kräuterschaum mit Weinbeeren-Pesto €23,4

\* \* \*



Gebratene Bio-Austernpilze (aus Unterpleichfeld)  
auf Bio-Bandnudeln mit Tomaten-Oliven-Gremolata €15,9

## WEIN-SCHMECKER-MENÜ „FRANKEN“

bis 19 h bestellbar

*WUGO – ein fränkischer Holler  
Holunder & trockene Weißweinschorle 0,25 l*

Pfifferlingrahmsupe mit Petersilie   
oder

fränkische Silvaner-Rahmsuppe   
mit Croutons, Crepinette & Petersilie  
\* \* \*

Blattsalate im Senfdressing, Röstkörner   
Sprossen & hausgebackenes Körnerstängerl  
\* \* \*

*Qualitätswein mit Prädikat Silvaner Kabinett trocken  
aus dem Bio-Weingut Christ-Nordheim 0,1 l*

hausgemachte Rinderroulade und Senfsoße  
Kartoffelklösse & Blaukraut  
oder

gebratene Saiblingsfilets aus'm Spessart   
Kartoffelschnee & Kräuterschaum mit Weinbeeren-Pesto  
oder



Gebratene Bio-Austernpilze (aus Unterpleichfeld)  
auf Bio-Bandnudeln mit Tomaten-Oliven-Gremolata  
dazu bunte Saisonsalate mit Sprossen und Körnern  
\* \* \*

*Rotling fruchtig QbA 0,1 l von den Winzern Sommerach*

Dessert-Teller: Wein-Creme vom fränkischen Bachus  
Zwetschgen-Crumble & Hagebutten-Sößchen

Menü mit Weinbegleitung €49 ohne Weine €37

Terrasse/Restaurant bis 22.00/23.00 h (DI-SA)  
warme Küche abends von 17.30 h - 20.30 h

## KINDERKARTE

zwei Klöße mit Soß' €4,9 oder Nudeln mit Soß' €4,9

\*\*\*

ein Schnitzelchen „Wiener Art“ & Pfannenkartöffelchen €8,5

## DESSERT:

Espresso-Dessert DOPPIO AFFOGATO: Bio-Espresso gegossen über eine Kugel Vanille-Eiscreme & Praline €5,9 (veganes Eis möglich)

\*\*\*

Zweierlei Wein-Parfait, hausgemacht, auf Hafer-Crunch  
Himbeer-Espuma & Waldbeeren, mariniert €7,9

\*\*\*

Wein-Creme vom fränkischen Bachus  
Zwetschgen-Crumble & Hagebutten-Sößchen

\*\*\*

ausgesuchte Käse mit Feigensenf & Körnerbrot:  
ein Bio-Bergkäse, Blauschimmelkäse  
ein pikanter Weichkäse & Rosmarin-Ziegenkäse €11,9

\*\*\*

Das Eisvergnügen:  
Premium Pistazien Eiscreme und Nuß-Eis-Creme  
marinierte Waldbeeren, Schoko-Pistazien-Törtchen €6,9

\*\*\*

Crème brûlée €6

Brotzeiteller: Veitshöchheimer Weißgelegter aus'm Glas (200g)  
Butter, Zwiebelpickel, saure Gurke, Senf und Brot €12,9  
Gerne mit einem Glas Federweißer genießen!

Die Umbestellung einer Beilage kostet 2€, zusätzliche Beilage €4,9.

Nur solange der Vorrat reicht, kurzfristige Änderungen sind möglich.  
Hinweise zu Allergenen und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen  
finden Sie an der Theke.

5.-9.11.2024 die beliebte **Steak** Woche  
11.11.24 leider erst am DI 12.11.24: **Martinsgans** - bitte vorbestellen  
Bitte Termin der Weihnachtsfeiern buchen!