

FRÄNKISCHE SPARGELGERICHTE

Spargelcremesuppe mit Croutons
Crépinette von Ricotta & Bärlauch, Petersilie €6,3

* * *

Zweierlei vom Ofen-Göger auf Spargel-Kartoffel-Gratin
mit Erdbeeren, Mandeln & Gorgonzola €18,9

oder mit Hirschsteak €25,9

* * *

Zweierlei Spargel in Schinken, Käse & Pfannkuchen (veg. nur Käse)
Sauce Hollandaise & mit Parmesan gratiniert €16,9

* * *

Portion **fränkischer** Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise oder Butter, Kartoffeln €19,9

wahlweise dazu:

Wiener Kalbsschnitzel +€13 oder kleines (1/2) Wiener Schnitzel +€9

kleines (1/2) Schnitzel Wiener Art (vom Huhn) +€6,5

Schnitzel Wiener Art normale Größe (vom Schwein) +€9

ein Paar Fränkische Bratwürste +€8

warmer Metzger Kochschinken +€7

*Dazu passt: Qualitätswein mit Prädikat Silvaner Kabinett trocken
aus dem Bio-Weingut Christ-Nordheim*

* * *

Hausgem. Erdbeer-Schaumcreme mit grünem Limoncello-
Spargel, marinierten Erdbeeren & Körner-Knusper €6,9

VORSPEISEN & SUPPEN

fränkische Hochzeitssuppe
kräftige Rinderkraftbrühe mit Flädle & Klößchen €6
* * *

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

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

HAUPTGÄNGE

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

Schweinebraten mit Bier-Soße, Blaukraut & Kartoffelklößen €16,9
* * *

Gebratenes Hirschsteak (circa 200g) & Waldpilz-Soße
auf Kartoffel-Gratin & Speck-Rosenkohl €21,9
* * *

hausgemachte Rinderroulade mit Senfsoße
Kartoffelklöße & Blaukraut €20,9
* * *

Schnitzel vom **Schwein** in der Knusper-Panade & Zitrone
hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat oder 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
* * *

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

auf der Haut gebräunter Zander und Lachs, Kräuterschaum
auf Bio-Bandnudeln mit Gemüse geschwenkt €19,9
* * *

karamellierter Ziegenkäse & Preiselbeeren 
auf Linsen-Gemüse-Duo mit Rucola & Kren-Spänen €15,9
* * *

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

WEIN-SCHMECKER-MENÜ „FRANKEN“

bis 19 h bestellbar

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

fränkische Spargel-Rahmsuppe 
mit Croutons, Crepinette & Petersilie
* * *

Blattsalate im Hausdressing, Röstkörner 
Sprossen & hausgebackenes Körnerstängel
* * *

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

hausgemachte Rinderroulade in feiner Senfsoße
Kartoffelklösse & Blaukraut

oder

auf der Haut gebräunter Zander und Lachs, Kräuterschaum
auf Bio-Bandnudeln mit Gemüse & Spargel geschwenkt

oder

 Gebratene Bio-Austernpilze (aus Unterpleichfeld)
auf Bio-Bandnudeln mit grünem Spargel & Tomaten-Oliven-
Gremolata
* * *

Rotling fruchtig QbA 0,1 l von den Winzern Sommerach

hausgemachtes Parfait-Zweierlei (hausgemachtes Eis)
an marinierten Erdbeeren

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“ & Pommes Steakfries €8,5

DESSERT:

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

hausgemachtes Parfait-Zweierlei (hausgemachtes Eis)
an marinierten Erdbeeren €6,5

Hausgem. Erdbeer-Schaumcreme mit grünem Limoncello-Spargel, marinierten Erdbeeren & Körner-Knusper €6,9

ausgesuchte Käse mit Feigensenf & Körnerbrot:
ein Bio-Bergkäse, Blauschimmelkäse
ein pikanter Weichkäse & Rosmarin-Ziegenkäse €12,9

Das Eisvergnügen:

Premium Pistazien Eiscreme & hausgemachtes Parfait
marinierte Erdbeeren & Schoko-Pistazien-Törtchen €7,5

Brotzeiteller: Veitshöchheimer Weißgelegter aus'm Glas (200g)
Butter, Zwiebelpickel, saure Gurke, Senf und Brot €13,9

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.

Osterfeiertage im Weingold
Bitte reservieren Sie rechtzeitig!