

## ABENDKarte 25-7

### VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe mit Flädle	5,90 €
Silvaner-Creme-Suppe mit Zimtcroustons	5,90 €
Lachs-Avocado-Tatar mit Rucola, Parmesan und Baguette	10,50 €
Rote Bete-Carpaccio mit Rucola, Fetakäse und karamellisierten Walnüssen	9,90 €

### salate

Bunte Salatauswahl mit Tomate, Gurke, Karotte, Kresse und Körnern, hausgemachtes Fladenbrot	10,90 €
Salatteller mit gegrillten Garnelen und Dip	15,90 €
Salatteller mit Hähnchenbruststreifen	14,90 €
Salatteller mit gebratenen Austernpilzen	14,90 €
Beilagensalat	3,90 €

Gerne unterstützen wir Sie auch bei Ihrer Familien-, Firmen- oder Feier mit Freunden mit Ihrer eigenen Auswahl von Gerichten oder Menüs. Fragen Sie uns!

## HAUPTGERICHTE

Ein Paar fränkische Bratwürste mit Kartoffelbrei, Sauerkraut, Röstzwiebeln und Soße 13,50 €

Fränkisch typ. Domina Kabinett trocken, Bioweingut Christ  
Zwiebelrostbraten vom Roastbeef medium (ca. 200g) mit Bratkartoffeln und Speckbohnen 26,90 €

Fränkisches Hochzeitsessen 18,50 €  
Rinderbrust mit Meerrettichsoße, Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Grillteller mit Schwein, Rind und Hähnchen, Pommes Frites, Kräuterbutter und Salatbukett 21,90 €

Schweinebraten mit fränkischer Biersoße 16,90 €  
Kartoffelklöße und Krautsalat

### Unsere Schnitzelspezialitäten:

Wiener Kalbsschnitzel 19,90 €  
Schnitzel „Wiener Art“ 14,90 €  
Hähnchenschnitzel 14,90 €

mit einer Beilage Ihrer Wahl: Bratkartoffeln oder Pommes Frites oder Kartoffelsalat

Rivaner „erste Geige“ trocken, Weingut Geiger+ Söhne  
Gegrillter Ziegenkäse mit Preiselbeeren auf Grillgemüse und Baguette 14,90 €

Spinatknödel an Nussbutter, Parmesan, kleiner Salat 13,90 €

Gebratene Austernpilze auf Bandnudeln mit Tomaten-Oliven-Gremolata (vegan) 14,90 €

zum Fisch: Silvaner Kabinett trocken, Bioweingut Christ  
Gebratenes Saiblingsfilet auf Bandnudeln, Safranschaum und Julienne-Gemüse 19,90 €

Zusätzliche Beilage 4,90 €

Zwei Klöße mit Soße oder Nudeln mit Soße	4,90 €
Ein Schnitzelchen „Wiener Art“ mit Pommes Frites	8,50 €
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	8,50 €

## DESSERT

Kaiserschmarrn, karamellisiert mit Rosinen und Mandeln, mit Rum flambiert und Apfel-Mango-Kompott	10,50 €
Crème brûlée	5,00 €
Doppio affogato: Espresso-Dessert mit Vanille-Eiscreme und dunkler Praline	5,90 €
Eisvergnügen mit Nuss-, Pistazien- und Vanille- Eiscreme mit Schoko-Pistazien-Törtchen und Erdbeeren (oder saisonale Beeren)	8,90 €
zum Käse Rivaner „erste Geige“ trocken, Weingut Geiger +Söhne Ausgesuchte Käsesorten mit Feigensenf und Brot: Bergkäse, Blauschimmelkäse, pikanter Weichkäse und Rosmarin-Ziegenkäse	11,90 €

---

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

---

### Unsere Öffnungszeiten:

WEINGOLD – Restaurant & Vinothek – Terrasse (bis 22h)  
Dienstag bis Samstag: 17.30 Uhr bis 23.00 Uhr  
warme Küche bis 21.00 Uhr

### Café Müller (Frühstück)

Montag bis Freitag: 7.00 Uhr – 18.00 Uhr (7.00–11.00 Uhr)  
Samstag & Sonntag: 8.00 Uhr – 18.00 Uhr (8.00–12.00 Uhr)