

Unser Tagesmenü

Cremesüppchen vom Sommerpfifferling
mit Sahnehaube



Zarte Schweinefiletmedaillons
*mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm
und gebräunten Serviettenknödeln*



Hausgemachtes Joghurteis
mit Süßkirschen

Tagesmenü: 39,00 € **Seniorenmenü:** 29,00 €

Seniorengerichte

Gerichte mit einem ● roten Punkt hinter dem Preis bekommen
Sie für 5,00 € günstiger auch als Seniorenportion !

Suppen

Fränkisches Festtagssüppchen
*Klare Rinderkraftbrühe
mit Grieskloß, Leberknödel und Eierschöberl*
6,50 €

Cremesüppchen vom Sommerpfifferling
mit Sahnehaube
7,50 €

Würzburger Silvanersüppchen
mit gerösteten Zimtroutons
7,50 €

Vorspeisen

Bruschetta „auf fränkisch“

*Geröstetes Schwarzbrot mit gerupftem Schweinebraten
in BBQ-Marinade und Krautsalat*

8,90 €

Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel

mit Honig und frischen Blattsalaten

11,90 €

Variation vom Räucherfisch

mit Lachs und Forelle an Kartoffelröstinchen und Honig-Senf dip

16,50 €

Salate

Bunter Vorspeisensalat

mit Joghurtdip und Croutons

7,90 €



Großer Salatteller

Blattsalate in French-Dressing

mit Kartoffelsalat, Gurken, Tomaten und Croutons

11,90 €

dazu passt auch ...

- *gebackene Kartoffel-Frischkäsebällchen* 5,00 €
- *mediterrane Hähnchenspieße* 9,00 €
- *gebratenes Zanderfilet* 10,00 €
- *Streifen vom Roastbeef* 12,50 €

Kleiner bunter Salatteller zum Hauptgericht 4,50 €

Vegetarisches

Feine Spinat-Ricottatortellinis

in Tomatenbolognese mit Grana Padano

16,50 €

Portion frische Pfifferlinge in Kräuterrahm

mit Spinatknödeln, Grana Padano und geschmorten Kirschtomaten

24,50 € ●

Vegan

Veganes Chili sin Carne

mit gebratenen Kartoffelspalten und Tortillachips

15,50 €

Fisch

Matjesfilets „Hausfrauen Art“

*mit Äpfeln, Gurkchen und Zwiebeln in Joghurtsoße
und Kräuterkartoffeln*

17,50 €

Gebratenes Lachsfilet

*auf mediterranem Schmorgemüse
und Kartoffelgnocchis*

27,50 € ●

Gebratenes Zanderfilet

*auf gerahmtem Silvanerkraut
mit Weißweinsoße und Röstkartoffeln*

27,50 € ●

Unsere Klassiker

Übernacht geschmorte Rinderroulade

in Rotweinsauce mit Knöpflesspätzle

19,50 €

Zarter gefüllter Speibraten

*Schweinebraten mit Zwiebel-Speckfüllung in Dunkelbiersauce
mit Blaukraut und Kartoffelklößchen*

19,50 €

Schweinefiletgeschnetzeltes „Züricher Art“

*mit frischen Champignons in Kräuterrahmsauce
mit Kartoffelröstlingen*

20,90 €

Würzburger Hochzeitsessen

(gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce)

in Meerrettichsauce mit Butternudeln und Preiselbeeren

21,90 € ●

Fränkischer Sauerbraten

*über Nacht geschmort in eigener Sauce mit Blaukraut
und Mund-Kartoffelklößchen*

21,90 € ●

Langsam geschmortes Wildgulasch

*in Preiselbeersauce mit Pfifferlingen in Kräuterrahm
und gebräunten Serviettenknödelscheiben*

23,90 €

Wiener Schnitzel

*aus der Kalbsoberschale, paniert und in Schmalz gebraten
dazu servieren wir Pommes Frites*

27,90 €

Vesper

Paar fränkische Silvaner-Bratwürste

auf Sauerkraut mit Petersilienkartoffeln

14,50 €

Paar fränkische Wildschwein-Bratwürste

auf Sauerkraut mit Petersilienkartoffeln

14,50 €

Leckerer vom Grill

Schweinerückensteak „Diabolo Art“

mit feiner Pfeffersahnesoße dazu servieren wir Pommes Frites

19,50 € ●

Schweinefiletmedaillons „Schweizer Art“

mit Schinken und Käse überbacken auf Sahnesoße

mit geschwenkten Knöpfleßpätzle

23,90 € ●

Zarte Schweinefiletmedaillons

mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm

und gebräunten Serviettenknödeln

26,90 € ●

Rumpsteak vom argentinischen Angusrind

mit Pfeffersahnesoße oder Kräuterbutter,

dazu servieren wir Pommes Frites

32,90 €

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Eiscreme & Sorbets

Frische Fruchtsorbets je Kugel 3,50 €

- *Cassis*
- *Mango*
- *Zitrone*
- *Kirsche*

Eissorten

je Kugel 2,50 €

- *Bourbon-Vanille*
- *Erdbeere*
- *Schokolade*
- *Walnuss*

dazu passt auch...

- | | |
|-------------------|--------|
| ▪ Schlagsahne | 1,00 € |
| ▪ Schokoladensoße | 1,00 € |
| ▪ Eierlikör -2cl- | 2,00 € |

Desserts

Kleine Schale Creme Brulée

mit Früchtedeko

5,50 €

Hausgemachte Kartäuser Klöße

mit Vanillesoße

8,00 €

Warmer Schokoladenkuchen

mit eingelegten Süßkirschen und Bourbon-Vanilleeiskugel

9,00 €

Soufflierter Kaiserschmarrn

mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis

9,00 €

Dreierlei im Gläschen

mit Creme brulée, Sorbet und Schokokuchen

10,50 €

Unsere Empfehlungen

Cremesüppchen vom Sommerpfifferling

mit Sahnehaube

7,50 €

* * *

Gebratene entgrätete Scholle „Müllerin Art“

mit brauner Butter und Kartoffelgurkensalat

20,90 €

„Lachssahnenudeln“

*gebratene Lachswürfel auf Fettuccinenudeln
in Krebschaumsoße mit Gemüsestreifen*

21,90 €

* * *

Cordon bleu vom Schweinerücken

*paniert und mit Schinken und Käse gefüllt,
dazu servieren wir Pommes Frites*

17,00 €

Gefüllte Kalbsvögerl

*Kleine Kalbsrouladen mit Gemüsefleischfüllung
in Dijonsensoße mit Mandelbrokkoli und Kartoffelkroketten*

25,00 € ●

Fränkisches Bratwurstduett

Silvanerbratwurst und Wildbratwurst auf Krautschupfnudeln

15,90 €

Gebratene Maispouardenbrust

auf Pfifferlingsrahmnudeln und frischen Kräutern

23,50 €

* * *

Frische gezuckerte Erdbeeren

mit Bourbon-Vanilleeis und Schlagsahne

8,50 €