

Unser Tagesmenü

Feines Kürbiscremesüppchen
mit Sahnehaube und Kürbiskernen



Schweinefiletmedaillons „Diabolo Art“
*mit feiner Pfeffersahnesoße
und Kartoffelröstinchen*



Zwetschgenknödel in Zimtzucker
auf Zwetschgenkompott

Tagesmenü: 35,00 € **Seniorenmenü:** 27,50 €

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 €

Feines Kürbiscremesüppchen
mit Sahnehaube und Kürbiskernen
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 Räucherlachs

mit 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

Crespelle (gefüllter Pfannkuchen)

*mit Spinat-Ricottafüllung auf Tomatenbolognese,
Grana Padano und geschmorten Kirschtomaten*

16,50 €

Portion frische Pilze der Saison in Kräuterrahm

mit Gemüsebukett und Spinatknödeln

24,50 € ●

Vegan

Veganes Chili sin Carne

*mit gebratenen Kartoffelspalten
und Tortillachips*

15,50 €

Fisch

Gebratenes Lachsfilet

*auf mediterranem Schmorgemüse
und Kartoffelgnocchis*

27,50 € ●

Gebratenes Zanderfilet

*auf gerahmtem Silvanerkrout
mit Weißweinsosse und Röstkartoffeln*

27,50 € ●

Unsere Klassiker

Zarter Schweinekammbraten

in eigener Soße mit Krautsalat und Kartoffelknödeln

17,90 €

Zartes Kalbszüngchen

in Madeirasofße mit Kartoffelkroketten

19,50 €

Schweinefiletgeschnetzeltes „Züricher Art“

mit frischen Champignons in Kräuterrahmsoße

mit Kartoffelröstinchen

20,90 €

Würzburger Hochzeitsessen

(gekochter Tafelspitz in Meerrettichsoße)

in Meerrettichsoße mit Butternudeln und Preiselbeeren

21,90 € ●

Fränkischer Sauerbraten

über Nacht geschmort in eigener Soße mit Blaukraut

und Mund-Kartoffelklößchen

21,90 € ●

Zartes geschmortes Wildgulasch

in Preiselbeersofße mit Pilzen der Saison 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 Pilzen der Saison 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 Brulèe

mit Früchtedeko

5,50 €

Hausgemachte Kartäuser Klöße

mit Vanillesoße

8,00 €

Warmer Schokoladenkuchen

mit eingelegten Süßkirschen und Bourbon-Vanilleeiskugel

9,00 €

Zwetschgenknödel in Zimtzucker

auf Zwetschgenkompott

8,50 €

Dreierlei im Gläschen

mit allerlei Feinem aus unserer Patisserie

10,50 €

Unsere Empfehlungen

Ententerrine „a la orange“

mit Orange, Preiselbeeren und Salatbukett

12,50 €

* * *

1/4 oder 1/2 knusprige entbeinte Grillente

in eigener Soße mit Blaukraut und Kartoffelknödeln

1/4 21,90 € *** 1/2 27,90 €

Feine Kürbispasta

in Kräutersoße mit Kürbiskernen und geschmorten Kirschtomaten

16,50 €

Geschmorte Rinderroulade

in Rotweinsauce mit geschwenkten Knöpflesspätzle

19,50 €

Fränkische Fleischpflanzerl

auf Wirsinggemüse mit Kräuterkartoffeln

16,90 €

Cordon bleu vom Schweinerücken

paniert und mit Schinken und Käse gefüllt,

dazu servieren wir Pommes Frites

17,00 €

Gefülltes Poulardenbrüstchen

auf Gnocchis in Kräuterrahm und einem buntem Salatteller

21,50 €

* * *

Gemischter Eisteller „Herbst“

Karamelleis, Kaffeeis, Schokoladeneis und Schlagsahne

9,00 €