

Unser Tagesmenü

Kartoffelcremesüppchen

mit Zwiebeln und Speckwürfeln



Geschmorter Hirschkeulenbraten

*in Preiselbeersosse mit Pilzen der Saison in Kräuterrahm
und hausgemachten Semmelknödeln*



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 Grießkloß, Leberknödel und Eierschöberl*
6,50 €

Kartoffelcremesüppchen

mit Zwiebeln und Speckwürfeln
6,50 €

Würzburger Silvanersüppchen

mit gerösteten Zimtcroustons
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 Lachsfilet* 10,00 €
- *Streifen vom Roastbeef* 12,50 €

Kleiner bunter Salatteller zum Hauptgericht 4,50 €

*V*egetarisches

Feine Pasta mit Kürbisfüllung

Kräutersoße mit Grana Padano und geschmorten Kirschtomaten

16,50 €

Portion frische Pilze der Saison in Kräuterrahm

mit Gemüsebukett und Spinatknödeln

24,50 € ●

*V*egan

Veganes Chili sin Carne

*mit gebratenen Kartoffelspalten
und Tortillachips*

15,50 €

*F*isch

Gebratenes Lachsfilet

*auf mediterranem Schmorgemüse
und Kartoffelgnocchis*

27,50 € ●

Kabeljaufilet „Pariser Art“

*in Käseeihülle gebraten auf Sahnenukeln
und Tomatengemüsesugo*

23,90 € ●

Unsere Klassiker

Zarter Schweinekammbraten

in eigener Soße mit Krautsalat und Kartoffelknödeln

17,90 €

Hausgemachte Rinderroulade

*mit Zwiebel-Speckfüllung in Rotweinsauce
mit Knöpflesspätzle*

19,90 €

Schweinefiletgeschnetzeltes „Züricher Art“

*mit frischen Champignons in Kräuterrahmsauce
mit Kartoffelröstlinchen*

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 € ●

Zartes geschmortes Wildgulasch

*in Preiselbeersauce 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

Fränkische Tafelspitzsülze

in Zwiebelvinaigrette mit Salatbukett

12,50 €

* * *

Geschmorter Hirschkeulenbraten

*in Preiselbeersosse mit Pilzen der Saison in Kräuterrahm
und hausgemachten Semmelknödeln*

26,50 € ●

Cordon bleu vom Schweinerücken paniert

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

17,00 €

$\frac{1}{4}$ oder $\frac{1}{2}$

knusprige entbeinte Grillente

*in eigener Sose mit Blaukraut
und Kartoffelknödeln*

$\frac{1}{4}$ * 21,90 € / $\frac{1}{2}$ * 27,90 €

* * *

Gemischter Eisteller „Winter“

Karamelleis, Kaffeeis, Zimteis und Schlagsahne

9,00 €