

*S*uppen

Fränkisches Festtagssüppchen

mit Grießkloß und Leberknödel

4,80 €

Leckerer Kartoffelrahmsüppchen

mit Zwiebeln & Speck

4,80 €

Würzburger Silvanersüppchen

mit gerösteten Zimtcroustons

5,20 €

Cremesüppchen vom Hokkaidokürbis

mit Kürbiskernen und Milchschaum

5,20 €

*V*orspeisen

Kleiner Vorspeisensalat „Württemberg“

mit angemachten Salaten, Joghurdip und Croutons

5,00 €

Variation von geräuchertem Lachs & Forelle

an Kartoffelpuffer mit Salatbukett und Joghurt-Dilldip

9,50 €

Blattsalate in Balsamicodressing

mit mediterranen Hähnchenspießen und Sweet-Chillidip

7,80 €

*V*egetarisch

Schweizer Rösti in der Pfanne serviert
*mit Gemüse und Käse überbacken, Tomatensoße
und Salaten der Saison*

12,00 €

Leckere Pastataschen mit Spinat-Ricottafüllung
in Kräuterschaum und Salaten der Saison

12,00 €

Portion frische Schwammerl in Kräuterrahm
mit Spinatknödeln und Salaten der Saison

16,50 €

*F*ischgerichte

Matjesfilets „Hausfrauen Art“
*mit Äpfeln, Zwiebeln, Gürkchen in Joghurdip
und Petersilienkartoffeln*

11,50 €

Lachsfilet in Tomaten-Pestomarinade
*auf mediterranem Schmorgemüse
mit Kartoffelgnocchis*

17,20 €

Gebratenes Zanderfilet
*auf Schmorgurkengemüse
und Rosmarinröstkartoffeln*

17,80 €

Unsere Klassiker

Paar fränkische Wildschwein-Bratwürste

auf Sauerkraut mit Bauernbrot und Senf

9,50 €

Würzburger Hochzeitsessen

*(gekochter Tafelspitz in Meerrettichsoße)
in hausgemachter Krensoße mit Butternudeln
und Preiselbeeren*

15,00 €

Fränkischer Sauerbraten

*in eigener Soße mit Apfel-Blaukraut
und Mund-Kartoffelklößchen*

15,00 €

Schweinerückensteak „Winzer Art“

*mit Sauerkraut und Käse überbacken an Trauben-Specksoße
und Krautschupfnudeln*

16,50 €

Portion Spanferkelbraten

in Biersoße mit Mund-Semmelknödeln und Krautsalat

13,90 €

Wiener Schnitzel

*von der Kalbsoberschale mit Pommes Frites
und Salaten der Saison*

17,50 €

Medaillons vom Schweinefilet

*mit frischen Schwammerl der Saison in Rahm,
gebräunten Serviettenknödeln und Salaten der Saison*

19,50 €

Aperitifempfehlungen

Peach Royal

Pfirsichlikör, Sekt trocken

0,1 ltr. € 3,80

Zu empfehlen ...

¼ oder ½ ausgebeinte knusprige Grillente
mit Brotleberfüllung, Blaukraut und Mund-Kartoffelklößchen

¼ 13,40 € * ½ 17,40 €

Zartes Kalbszüngchen

in Madeirasofße mit Kartoffelkroketten und einem bunten Salatteller

14,80 €

Schweinefiletmedaillons „Schweizer Art“

*mit Schinken und Käse überbacken,
Knöpflesspätzle und Salatteller*

17,00 €

Leckere Kalbfleischpflanzerl

an Rahmwirsing mit Petersilienkartoffeln

12,90 €

Wildgerichte

Wildfleischpflanzerl im Speckmantel
auf gerahmtem Wirsing mit Petersilienkartoffeln

13,00 €

Geschmorte Hasenkeule
in eigener Soße mit Blaukraut und Mund-Kartoffelklößchen

14,80 €

Zartes Wildgulasch
mit frischen Schwammerln in Rahm und gebräunten Serviettenknödeln

14,90 €

Schmorbraten von der Hirschkeule
in Preiselbeerjus mit Blaukraut und Mund-Kartoffelklößchen

16,90 €

Hasenrückenfilet „Zar Nikolaus“
mit Schattenmorellen, Kartoffelkroketten und Blattsalaten in Balsamico

21,00 €

Leckerer vom Grill

Schweinerückensteak „Robert Art“
mit feiner Dijon-Senfsoße, Butternudeln und Salatteller

16,90 €

Rumpsteak vom Argentinischen Angusrind
mit feiner Pfeffersahnesoße, Pommes Frites und Salaten der Saison

26,00 €

Filetsteak vom Argentinischen Angusrind
*mit Kräuterbutter, gebackenen Süßkartoffeln, Joghurtdip
und Salaten der Saison*

29,50 €

Seniorengerichte

Portion Spanferkelbraten

in Biersoße mit Mund-Semmelknödeln

10,50 €

Schweinefiletmedaillons „Schweizer Art“

mit Schinken und Käse überbacken, Knöpflesspätzle

12,80 €

Fränkischer Sauerbraten

in eigener Soße mit Blaukraut und Mund-Kartoffelklößchen

11,80 €

Würzburger Hochzeitsessen

(gesottener Tafelspitz in Meerrettichsoße)

*in hausgemachter Krensoße mit Butternudeln
und Preiselbeeren*

11,80 €

Schmorbraten von der Hirschkeule

in Preiselbeerjus mit Blaukraut und Mund-Kartoffelklößchen

13,20 €

Lachsfilet in Tomaten-Pestomarinade

auf mediterranem Schmorgemüse mit Kartoffelgnocchis

13,80 €

Gebratenes Zanderfilet

mit Schmorgurkengemüse und Kartoffelschupfnudeln

14,20 €

Zarte Schweinefiletmedaillons

mit frischen Schwammerl in Rahm

und Serviettenknödeln

15,50 €

*D*esserts

Frische Fruchtsorbets

Birne / Cassis / Mango / Zwetschge / Kirsche

<i>Kugel Sorbet mit einem Schuß Frankensecco</i>	2,50 €
<i>3 Sorten Sorbet mit Früchtebukett</i>	6,00 €

Kleines Gläschen Creme Brulèe

mit Früchtedeko

3,00 €

Mousse vom Cappuccino

mit Latte Macchiatoeis

6,50 €

Herbstlicher Eisteller

Champagnereis, weißem Nougat & Joghurt-Waldfrucht

6,50 €

Warmer Schokokuchen

mit flüssigem Kern und einer Kugel Bourbon Vanilleis

6,80 €

Warmer Topfenstrudel

mit Vanillesoße und roter Grütze

6,00 €

Parfait vom Lebkuchen

mit eingelegten Punschpflaumen

7,50 €

Dreierlei im Gläschen

mit allerlei Feinem aus unserer Patisserie

8,00 €

Unser Tagesmenü

Cremesüppchen vom Hokkaidokürbis
mit Kürbiskernen und Milchschaum



Schmorbraten von der Hirschkeule
*in Preiselbeerjus mit Blaukraut
und Mund-Kartoffelklößchen*



Herbstlicher Eisteller
mit Walnuss, Pfirsich, Amarenakirscheis

Tagesmenü: 25,00 €
Seniorenmenü: 20,00 €

Unsere Weinempfehlung

2016er Sulzfelder Cyriakusberg
„Spätburgunder“ trocken
Weingut Brennfleck -Sulzfeld-
0,10 ltr. € 2,90 / 0,20 ltr. € 5,00