

Suppen

Fränkisches Festtagssüppchen

mit Grießkloß und Leberknödel

4,80 €

Feines Kartoffelcremesüppchen

mit Zwiebeln und Speckeinlage

4,80 €

Würzburger Silvanersüppchen

mit gerösteten Zimtcroustons

5,20 €

Cremesüppchen vom Hokkaidokürbis

mit Kürbiskernen und Milchschaum

5,20 €

Fischgerichte

Matjesfilets „Hausfrauen Art“

mit Äpfeln, Zwiebeln, Gürkchen in Joghurtdip und Petersilienkartoffeln

11,50 €

Lachsfilet in Tomaten-Pestomarinade

auf mediterranem Schmorgemüse mit Kartoffelgnocchis

17,20 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Schmorgurkengemüse und Rosmarinröstkartoffeln

17,80 €

Vegetarisches

Gefüllte Pasta mit Spinat-Ricottafüllung

in Kräuterschaum und Salaten der Saison

12,00 €

Portion frische Schwammerl in Kräuterrahm

mit Spinatknödeln und Salaten der Saison

16,50 €

Hauptgerichte

Paniertes Schweineschnitzel

mit Pommes Frites und einem bunten Salatteller

12,50 €

Leckere Kalbfleischpflanzerl

an Rahmwirsing mit Petersilienkartoffeln

12,90 €

Geschmorte Hasenkeule

in Rotwein-Wacholdersoße mit Blaukraut und Mund-Semmelknödeln

16,50 €

Schweinefiletspitzen mit Schwammerl in Kräuterrahm

hausgemachten Knöpflesspätzle und einem bunten Salatteller

15,50 €

Würzburger Hochzeitsessen

in Meerrettichsoße mit Kräuterbandnudeln und Preiselbeeren

15,00 €

Fränkischer Sauerbraten

in eigener Soße mit Blaukraut und Mund-Kartoffelklößchen

15,00 €

Zarte Schweinefiletmedaillons

mit frischen Schwammerln in Rahm, Serviettenknödeln und Salaten der Saison

19,50 €

Schweinefiletmedaillons „Schweizer Art“

mit Schinken und Käse überbacken, Knöpflesspätzle und buntem Salatteller

17,00 €

¼ oder ½ ausgebeinte knusprige Grillente

mit Brotleberfüllung, Blaukraut und Mund-Kartoffelklößchen

¼ 13,40 € * ½ 17,40 €

Unsere Tagesempfehlung ...

Gefüllter Gänsebrustbraten

*mit Pflaumen-Apfel-Fleischfüllung in eigener Soße,
Wirsinggemüse und Mund-Semmelknödeln*

18,50 €

Seniorengerichte

Fränkischer Sauerbraten

in eigener Soße mit Blaukraut und Mund-Kartoffelklößchen

11,80 €

Würzburger Hochzeitsessen

in Meerrettichsoße mit Preiselbeeren und Kräuterbandnudeln

11,80 €

Portion Spanferkelbraten

in Biersoße mit Mund-Semmelknödeln

10,50 €

Schmorbraten von der Hirschkeule

in Preiselbeerjus mit Blaukraut und Mund-Kartoffelklößchen

13,50 €

Zarte Schweinefiletmedaillons

mit frischen Schwammerln in Rahm und Serviettenknödeln

15,50 €

Lachsfilet in Tomaten-Pestomarinade

auf mediterranem Schmorgemüse mit Kartoffelgnocchis

13,80 €

Schweinefiletmedaillons „Schweizer Art“

mit Schinken und Käse überbacken, Knöpflesspätzle

12,80 €

Desserts

Kleines Gläschen Creme Brulèe

mit einer Tasse Kaffee

4,40 €

Eisteller „Alt Würtzburg“

mit Vanilleeis, Schokoladeneis, Erdbeereis und Schlagsahne

5,00 €

Dreierlei im Gläschen

mit allerlei Feinem aus unserer Patisserie

8,00 €

Herbstlicher Eisteller

mit Walnuss, Pfirsich, Amarenakirscheis

6,50 €

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 €

Wildgerichte

Wildfleischpflanzerl im Speckmantel
auf gerahmtem Wirsing mit Petersilienkartoffeln
13,00 €

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 €

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.