

## *S*uppen

### **Fränkisches Festtagssüppchen**

*mit Grieskloß und Leberknödel*

5,20 €

### **Würzburger Silvanersüppchen**

*mit gerösteten Zimtcroupons*

5,50 €

### **Cremesüppchen von der Sommermöhre**

*mit Curry und gerösteten Weißbrotwürfeln*

5,00 €

## *V*orspeisen

### **Kleiner Vorspeisensalat „Würtzburg“**

*mit angemachten Salaten,*

*Joghurdip und Croutons*

6,00 €

### **Variation von geräuchertem Lachs & Forelle**

*an Kartoffelpuffer mit Salatbukett*

*und Joghurt-Dilldip*

10,50 €

### **Blattsalate in Balsamicodressing**

*mit mediterranen Hähnchenspießen*

*und Sweet-Chillidip*

8,50 €

### **Kleine Portion fränkischer Wurstsalat**

*in Zwiebel-Schnittlauchvinaigrette,*

*gehacktem Ei und Schwarzbrot*

7,80 €

# Vegetarisch

## **Spinat-Ricottatortellinis**

*in Kräuterschaumsoße mit Salaten der Saison*

12,00 €

## **Schweizer Rösti in der Pfanne serviert**

*mit Gemüse und Käse überbacken, Tomatensoße  
und Salaten der Saison*

13,50 €

# Fischgerichte

## **Matjesfilets „Hausfrauen Art“**

*mit Äpfeln, Zwiebeln, Gürkchen in Joghurdip  
und Petersilienkartoffeln*

12,90 €

## **Gebackenes Seelachsfilet**

*mit Kartoffel-Gurkensalat und Soße Remoulade*

11,90 €

## **Lachsfilet in Tomaten-Pestomarinade**

*auf mediterranem Schmorgemüse  
mit Kartoffelgnocchis*

18,90 €

## **Gebratenes Zanderfilet**

*auf Rahmsauerkraut mit Rosmarinröstkartoffeln*

18,90 €

## **Scheiben von der Seezungenroulade**

*auf Lauchsahnegemüse und Kräuterreis*

19,80 €

# Unsere Klassiker

## **Paar fränkische Bratwürste**

*auf Sauerkraut mit Petersilienkartoffeln*

9,90 €

## **Würzburger Hochzeitsessen**

*(gekochter Tafelspitz in Meerrettichsoße)*

*in hausgemachter Krensoße mit Butternudeln und Preiselbeeren*

16,50 €

## **Fränkischer Sauerbraten**

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

16,50 €

## **Schweinerückensteak „Diabolo Art“**

*mit Pfeffersahnesoße, Kartoffelröstinchen*

*und einem bunten Salatteller*

16,50 €

## **Züricher Kalbssahnegeschnetzeltes**

*mit Champignons in Rahm, Knöpflesspätzle und Salaten der Saison*

16,90 €

## **Schweinefiletmedaillons „Schweizer Art“**

*mit Schinken und Käse überbacken, Knöpflesspätzle und Salatteller*

17,50 €

## **Wiener Schnitzel**

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

18,50 €

## **Medaillons vom Schweinefilet**

*mit frischen Schwammerl der Saison in Rahm,*

*gebräunten Serviettenknödeln und Salaten der Saison*

19,80 €

# Aperitifempfehlung

## Peach Royal

*Pfirsichlikör, Sekt trocken*

0,1 ltr. € 3,80

# Zu empfehlen ...

## Fränkisches Winzersteak

*mit Käse überbacken, gebratenem Speck  
und Krautschupfnudeln*

16,50 €

## Geschmorter Rinderbraten „Esterhazy Art“

*in Gemüsesahnesoße mit Butternudeln  
und einem bunten Salatteller*

14,80 €

## Zarter Kalbssahnebraten

*in Käsesahnesoße mit hausmacher Knöpflesspätzle  
und einem bunten Salatteller*

16,20 €

## Bunter sommerlicher Salatteller

*mit Tomaten, Gurken, angemachten Salaten, Croutons, Joghurtdip*

9,90 €

### wahlweise dazu ...

*Gebratene Putenbruststeifen* 3,50 €

*Zarte Rinderfiletstreifen* 6,50 €

*Schinken und Käsestreifen* 3,00 €

*Gebackene gefüllte Kartoffelbällchen* 4,00 €

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.

# Wild & Lammgerichte

## **Schmorbraten von der Lammkeule**

*mit Schwammerl in Rahm, gebräunten Serviettenknödeln und Salatteller*

17,90 €

## **Geschmortes Lammhäxle**

*in Knoblauchsoße mit Speckböhnchen und Semmelknödelchen*

16,50 €

## **Zarte Lammfilets in Thymianjus**

*mit gegrilltem Gemüse und Röstkartoffeln*

22,50 €

## **Paar fränkische Wildschwein-Bratwürste**

*auf Sauerkraut mit Bauernbrot und Senf*

9,90 €

## **Wildfleischpflanzerl im Speckmantel**

*auf Lauchgemüse mit Petersilienkartoffeln*

14,00 €

## **Zartes Hirschedelgulasch**

*mit Schwammerl in Rahm, gebräunten Serviettenknödeln und Salatteller*

16,90 €

# Leckerer vom Grill

## **Rumpsteak vom Argentinischen Angusrind**

*mit feiner Pfeffersahnesoße, Pommes Frites und Salaten der Saison*

28,00 €

## **Filetsteak vom Argentinischen Angusrind**

*mit Kräuterbutter, Pommes Frites, Joghurtdip  
und Salaten der Saison*

30,00 €

# Seniorengerichte

## **Schweinefiletmedaillons „Schweizer Art“**

*mit Schinken und Käse überbacken, Knöpflesspätzle*

13,00 €

## **Fränkischer Sauerbraten**

*in eigener Soße mit Blaukraut und Mund-Kartoffelklößchen*

12,90 €

## **Würzburger Hochzeitsessen**

*in hausgemachter Krensoße mit Butternudeln und Preiselbeeren*

12,90 €

## **Schmorbraten von der Lammkeule**

*mit Schwammerl in Rahm, Serviettenknödeln und Salatteller*

14,50 €

## **Lachsfilet in Tomaten-Pestomarinade**

*auf mediterranem Schmorgemüse mit Kartoffelgnocchis*

14,80 €

## **Gebratenes Zanderfilet**

*auf Rahmsauerkraut und Schupfnudeln*

14,50 €

## **Zarte Schweinefiletmedaillons**

*mit frischen Schwammerl in Rahm und Serviettenknödeln*

15,80 €

## **Zarte Lammfilets in Thymianjus**

*mit gegrilltem Gemüse und Röstkartoffeln*

17,00 €

## **Schweinefiletmedaillons „Diabolo Art“**

*mit einer pikanten Pfeffersoße  
und Kartoffelkroketten*

14,80 €

# *D*esserts

## **Frische Fruchtsorbets**

*Birne / Cassis / Mango / Zwetschge / Kirsche*

**Kugel Sorbet mit einem Schuß Frankensecco** 2,50 €

**3 Sorten Sorbet mit Früchtebukett** 7,00 €

## **Kleines Gläschen Creme Brulèe**

*mit Früctedeko*

3,00 €

## **Eissteller „Sommer“**

*3 Kugeln gemischter Eiscreme mit Schlagsahne*

6,50 €

## **Warmer Schokokuchen**

*mit flüssigem Kern und einer Kugel Bourbon Vanilleeis*

7,20 €

## **Walnusseissteller**

*mit Eierlikör und Schlagsahne*

7,50 €

## **Dreierlei im Gläschen**

*mit allerlei Feinem aus unserer Patisserie*

8,80 €

# Unser Tagesmenü

**Würzburger Silvanersüppchen**  
*mit gerösteten Zimtcroustons*



**Schweinefiletmedaillons „Schweizer Art“**  
*mit Schinken und Käse überbacken,  
Knöpflesspätzle und einem bunten Salat*



**Dreierlei im Gläschen**  
*mit allerlei Feinem aus unserer Patisserie*

**Tagesmenü: 28,00 €**  
**Seniorenmenü: 21,00 €**

## Unsere Weinempfehlung

**2018er Würzburger Gutswein**  
*„Scheurebe“ trocken*  
*Weingut Reiss -Würzburg-*  
*0,10 ltr. € 2,80 / 0,25 ltr. € 5,50*