

*S*uppen

Fränkisches Festtagssüppchen

*Klare Rinderkraftbrühe
mit Grießkloß, Leberknödel und Eierschöberl*

5,40 €

Feines Karotten-Ingwersüppchen

mit Sahneklecks

5,50 €

Würzburger Silvanersüppchen

mit gerösteten Zimtcroupons

5,80 €

*V*orspeisen

Kleiner Salatteller „Würtzburg“

*Knackige Blattsalate und angemachte Salate
mit Joghurtdip und Croutons*

6,00 €

Knackige Blattsalate in Balsamicodressing

*mit mediterranen Hähnchenspießen
und Sweet-Chillidip*

8,90 €

Feiner Salat vom Matjesfilet

*mit Schmand, roter Beete, Gürkchen und Äpfeln
dazu servieren Vollkornbrot*

8,90 €

Variation von geräuchertem Lachs & Forelle

*an Kartoffelpuffer mit Salatbukett
und Joghurt-Dilldip*

11,90 €

Vegetarisch

Feine Kürbisravioli

in Kürbisschaumsoße mit Kürbiskernen und einem bunten Salatteller

12,50 €

Kartoffelrösti „Schweizer Art“

*in der Pfanne serviert mit Gemüse und Käse überbacken,
dazu servieren wir Tomatensoße und Salate der Saison*

13,50 €

Frische Schwammerl der Saison in Kräuterrahm

mit Spinatknödeln und einem bunten Salatteller

16,90 €

Fischgerichte

Matjesfilets „Hausfrauen Art“

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

12,90 €

Backfisch vom Seelachsfilet

*mit Remouladensoße, Petersilienkartoffeln
und einem bunten Salatteller*

12,90 €

Lachsfilet in Tomaten-Pestomarinade

*auf mediterranem Schmorgemüse
mit Kartoffelgnocchis*

19,00 €

Gebratenes Zanderfilet

*auf Karottengemüse mit Weißweinssoße
und Rosmarinröstkartoffeln*

19,50 €

Unsere Klassiker

Paar fränkische Silvaner-Bratwürste

auf Sauerkraut mit Petersilienkartoffeln

10,50 €

Zartes Kalbszüngchen

*in Madeirasofse mit Kartoffelkroketten
und Salate der Saison*

16,50 €

Würzburger Hochzeitsessen

*in hausgemachter Krensofse mit Butternudeln und Preiselbeeren
(gekochter Tafelspitz in Meerrettichsofse)*

17,50 €

Fränkischer Sauerbraten

*Übernacht geschmort in eigener Sofse mit Apfel-Blaukraut
und Mund-Kartoffelklößchen*

17,50 €

Hausgemachte Rinderroulade

*gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Essiggurke in Rotweinsfse
mit Knöpflesspätzle und Salate der Saison*

17,50 €

Schweinefiletmedaillons „Schweizer Art“

*mit Schinken und Käse überbacken auf Sahnesfse
mit Knöpflesspätzle und Salatteller*

18,50 €

Wiener Schnitzel

*Paniert, aus der Kalbsoberschale in Schmalz gebraten
mit Pommes Frites und Salate der Saison*

19,50 €

Zu empfehlen ...

Kalbfleischpflanzerl

auf Wirsingsahnegemüse mit Petersilienkartoffeln

14,00 €

Fränkischer Kasslertopf

*Kasslerwürfel in Sauerkraut mit Kartoffeln,
Apfelchutney, Schmortomaten und Röstzwiebeln*

16,50 €

Fränkisches Winzersteak

*Schweinerückensteak mit Sauerkraut und Käse überbacken,
gebratenem Speck und Kartoffelschupfnudeln*

16,50 €

Hähnchenbrust „Märchen der Südsee“

*in Mandeln paniert mit Curryfrüchtesoße,
Butterreis und gebackener Ananas*

15,90 €

Schweinefiletgeschnetzeltes „Züricher Art“

*mit frischen Schwammerl in Sahneseife,
Kartoffelröstinchen und Salate der Saison*

16,90 €

Zarte Schweinefiletmedaillons

*mit Schwammerl der Saison in Kräuterrahm,
gebräunten Serviettenknödeln und Salate der Saison*

21,50 €

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.

Saisonelles

Paar fränkische Wildschwein-Bratwürste

auf Sauerkraut mit Petersilienkartoffeln

10,50 €

Geschmortes Hirschedelgulasch

*in Preiselbeerjus mit Schwammerl der Saison in Rahm
und gebräunten Serviettenknödeln*

17,50 €

Geschmortes Lammhäxle

in Rosmarinsoße mit Speckböhnchen und Kartoffelgratin

16,90 €

Schmorbraten von der Lammkeule

*in Rosmarinsoße mit Schwammerl der Saison in Rahm
und gebräunten Serviettenknödeln*

18,90 €

Leckerer vom Grill

Schweinerückensteak „Diabolo Art“

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

16,50 €

Rumpsteak vom Argentinischen Angusrind

*mit Soße Béarnaise, Rosmarinröstkartoffeln
und Salate der Saison*

27,50 €

Filetsteak vom Argentinischen Angusrind

*mit Kräuterbutter, Pommes Frites
und Salate der Saison*

29,50 €

Seniorengerichte

Schweinefiletmedaillons „Schweizer Art“

*mit Schinken und Käse überbacken
dazu servieren wir Knöpflesspätzle*

13,90 €

Fränkischer Sauerbraten

*in eigener Soße mit Blaukraut
und Mund-Kartoffelklößchen*

14,00 €

Würzburger Hochzeitsessen

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

14,00 €

Schmorbraten von der Lammkeule

*in Rosmarinsoße mit Schwammerl der Saison in Rahm
und gebräunten Serviettenknödeln*

14,50 €

Lachsfilet in Tomaten-Pestomarinade

*auf mediterranem Schmorgemüse
mit Kartoffelgnocchis*

15,00 €

Gebratenes Zanderfilet

*auf Karottengemüse mit Weißweinsoße
und Rosmarinröstkartoffeln*

15,20 €

Zarte Schweinefiletmedaillons

*mit frischen Schwammerln der Saison in Kräuterrahm
und gebräunten Serviettenknödeln*

16,50 €

*D*esserts

FrISChe Fruchtsorbets

Birne / Cassis / Mango / Zitrone / Kirsche

Kugel Sorbet mit einem Schuß Frankensecco 2,50 €

3 Sorten Sorbet mit Früchtebukett 7,00 €

Kleines Gläschen Creme Brulèe

mit Fruchtedeko

3,00 €

Eissteller „Winter“

3 Kugeln Eiscreme der Saison mit Schlagsahne

6,90 €

Warmer Schokokuchen

mit flüssigem Kern und einer Kugel Bourbon Vanilleeis

7,50 €

Walnusseisteller

mit Eierlikör und Schlagsahne

7,50 €

Warmer Apfelstrudel

mit Bourbon-Vanilleeiskugel und Schlagsahne

6,90 €

Dreierlei im Gläschen

mit allerlei Feinem aus unserer Patisserie

8,90 €

Unser Tagesmenü

Fränkisches Festtagssüppchen

*Klare Rinderkraftbrühe
mit Grieskloß, Leberknödel und Eierschöberl*



Schweinefiletmedaillons „Schweizer Art“

*mit Schinken und Käse überbacken auf Sahnesoße
mit Knöpflesspätzle und Salate der Saison*



Dreierlei im Gläschen

mit allerlei Feinem aus unserer Patisserie

Tagesmenü: 29,50 €
Seniorenmenü: 23,50 €

Unsere internationalen Weinempfehlungen

2013er Merlot

*Weingut Cousino Macul -Chile-
0,10 ltr. € 3,00 / 0,20 ltr. € 5,50*

2013er Cabernet Sauvignon

*Weingut Cousino Macul -Chile-
0,10 ltr. € 3,00 / 0,20 ltr. € 5,50*