

*S*uppen

Fränkisches Festtagssüppchen

*Klare Rinderkraftbrühe
mit Grießkloß, Leberknödel und Eierschöberl*

5,50 €

Cremesüppchen vom Hokkaidokürbis

mit Ingwer und Kürbiskernen

6,00 €

Würzburger Silvanersüppchen

mit gerösteten Zimtcroustons

5,90 €

*V*orspeisen

Dreierlei zum Schmieren

mit Schmalz, Gerupftem & Saisonaufstrich und Brotauswahl

7,00 €

Kleiner Salatteller „Würtzburg“

*Knackige Blattsalate und angemachte Salate
mit Joghurtdip und Croutons*

6,00 €

Knackige Blattsalate in Balsamicodressing

*mit mediterranen Hähnchenspießen
und Sweet-Chillidip*

8,50 €

Trilogie vom Lachs

*Gravedlachs, Räucherlachs und Räucherlachscrepe
an Kartoffelpuffer mit Salatbukett und Joghurt-Dilldip*

12,50 €

Vegetarisch

Feine Kürbistortellinis

*in Kräuterkürbissoße mit geschmorten Kirschtomaten
und einem bunten Salatteller*

12,50 €

Kartoffelrösti „Schweizer Art“

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

12,90 €

Portion frische Schwammerl in Kräuterrahm

mit Spinatknödeln und einem bunten Salatteller

16,50 €

Fischgerichte

Gebackenes Seelachsfilet

*mit Remouladensoße und
hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat*

10,90 €

Matjesfilets „Hausfrauen Art“

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

13,50 €

Lachsfilet in Tomaten-Pestomarinade

*auf mediterranem Schmorgemüse
und Kartoffelgnocchis*

19,90 €

Gebratenes Zanderfilet

auf gerahmtem Silvanerkraut und Petersilienkartoffeln

19,90 €

Unsere Klassiker

Hähnchenbrust „Märchen der Südsee“

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

15,90 €

Schweinefiletgeschnetzeltes „Züricher Art“

*mit frischen Schwammerl der Saison in Sahnesoße,
Kartoffelröstinchen und Salaten der Saison*

16,90 €

Würzburger Hochzeitsessen

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

17,50 €

Fränkischer Sauerbraten

*über Nacht geschmort in eigener Soße
mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelklößchen*

17,50 €

Hausgemachte Rinderroulade

*gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Essiggurke in Rotweinssoße
mit Knöpflesspätzle und Salaten der Saison*

17,50 €

Wiener Schnitzel

*paniert, aus der Kalbsoberschale in Schmalz gebraten
mit Pommes Frites und Salaten der Saison*

19,50 €

Bratwurstgerichte

6 fränkische Rostbratwürstchen

auf Sauerkraut mit mittelscharfem Senf und Schwarzbrot

8,50 €

Paar fränkische Silvaner-Bratwürste

auf Sauerkraut mit Petersilienkartoffeln

10,50 €

Paar fränkische Wildschwein-Bratwürste

auf Sauerkraut mit Petersilienkartoffeln

11,90 €

Vespergerichte

von (17:00 Uhr - 21:00 Uhr)

Strammer Max

*2 Scheiben Schwarzbrot mit
gekochtem Schinken und Spiegelei*

6,90 €

Portion Käsewürfel

vom Emmentaler mit Träubchen

7,50 €

Gebackener Camembert

*mit Preiselbeeren, Butter
und 2 Scheiben Toast*

8,90 €

Fränkisches Brotzeitbrett

*mit Wurstspezialitäten, Schinken,
Käse, Butter und Schwarzbrot*

12,90 €

Flammkuchen

-Elsässer Art-

*mit Schmand, Speck,
Zwiebeln und frischen
Kräutern*

8,00 €

-Mediterrane Art-

*mit Schmand, Tomaten,
Grillgemüse und Basilikum*

8,50 €

-Fränkische Art-

*mit Schmand, Sauerkraut,
fränkischer Bratwurst
und Röstzwiebeln*

9,00 €

Saisonelles

Geschmortes Hirschedelgulasch

*in Preiselbeerjus mit Pfifferlingen in Rahm
und gebräunten Serviettenknödeln*

17,50 €

Geschmortes Hirschkeulenbraten

in Preiselbeerjus mit Blaukraut und Kartoffelklößchen

18,90 €

Wildpfännchen „Würtzburg“

*mit Hirschbraten, Hirschroulade und Wildbratwurst,
Preiselbeerjus, Speckböhnchen und Kartoffelröstinchen*

25,00 €

Leckerer vom Grill & Pfanne

Fränkischer Bauernspieß

*mit Schweinelende, Fleischpflanzerl & Würstchen,
auf Rosmarinröstkartoffeln*

18,50 €

Schweinefiletmedaillons „Schweizer Art“

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

18,90 €

Zarte Schweinefiletmedaillons

*mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm
und gebräunten Serviettenknödeln und Salaten der Saison*

23,90 €

Rumpsteak vom Argentinischen Angusrind

mit feiner Pfeffersahnesoße, Pommes Frites und Salaten der Saison

27,50 €

Seniorengerichte

Schweinefiletmedaillons „Schweizer Art“

mit Schinken und Käse überbacken dazu servieren wir Knöpflesspätzle

13,90 €

Fränkischer Sauerbraten

in eigener Soße mit Blaukraut und Kartoffelklößchen

14,00 €

Würzburger Hochzeitsessen

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

14,00 €

Geschmortes Hirschkeulenbraten

in Preiselbeerjus mit Blaukraut und Kartoffelklößchen

14,90 €

Lachsfilet in Tomaten-Pestomarinade

auf mediterranem Schmorgemüse und Kartoffelgnocchis

15,90 €

Gebratenes Zanderfilet

auf gerahmtem Silvanerkraut und Petersilienkartoffeln

15,90 €

Zarte Schweinefiletmedaillons

*mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm
und gebräunten Serviettenknödeln*

16,50 €

(Kleiner bunter Salatteller 3,00 €)

*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 Früchtedeko

3,50 €

Eissteller „Württemberg“

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 €

Unsere Aperitifempfehlung

Melody

Pampelmusenlikör, Sekt trocken

0,1 ltr. 4,20 €

Unser Tagesmenü

Feines Kartoffelcremesüppchen

mit Zwiebel und Speckeinlage



Geschmortes Hirschkeulenbraten

in Preiselbeerjus mit Blaukraut und Kartoffelklößchen



Dreierlei im Gläschen

mit allerlei Feinem aus unserer Patisserie

Tagesmenü: 29,50 €

Seniorenmenü: 23,50 €

Unsere internationalen Weinempfehlungen

2013er Cabernet Sauvignon

Weingut Cousino Macul -Chile-

0,10 ltr. € 3,00 / 0,20 ltr. € 5,50

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.