

*S*uppen

Fränkisches Festtagssüppchen

*Klare Rinderkraftbrühe
mit Griefskloß, Leberknödel und Eierschöberl*

5,50 €

Cremesüppchen von Karotte und Ingwer

mit Sahnehäubchen

5,90 €

Würzburger Silvanersüppchen

mit gerösteten Zimtcroupons

5,90 €

*V*orspeisen

Dreierlei zum Schmieren

mit Schmalz, Gerupftem, Saisonaufstrich und Brotauswahl

7,00 €

Kleiner Salatteller „Württemberg“

*Knackige Blattsalate und angemachte Salate
mit Joghurtdip und Croutons*

6,00 €

Knackige Blattsalate in Balsamicodressing

*mit mediterranen Hähnchenspießen
und Sweet-Chillidip*

8,50 €

Vegetarisch

Feine Spinat-Ricottatortellinis

in Kräutersoße mit geschmorten Kirschtomaten und 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 Petersilienkartoffeln

10,90 €

Matjesfilets „Hausfrauen Art“

mit Äpfeln, Zwiebeln, Gürkchen in Joghurdip und Petersilienkartoffeln

13,50 €

Lachsfilet im grünen Nudelteig

auf Gemüsesahnenudeln und geschmorten Kirschtomaten

18,90 €

Lachsfilet in Tomaten-Pestomarinade

auf mediterranem Schmorgemüse und Kartoffelgnocchis

19,90 €

Gebratenes Zanderfilet

auf gerahmtem Silvanerkraut und Petersilienkartoffeln

19,90 €

Unsere Klassiker

Geschmortes Hirschedelgulasch

*in Preiselbeerjus mit frischen Schwammerl der Saison
in Kräuterrahm und gebräunten Serviettenknödeln*

17,50 €

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 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

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 Brotzeitbrettle

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

14,90 €

Saisonelles

Geschmorter Lammkeulenbraten

*in Thymianjus mit frischen Schwammerl der Saison
in Kräuterrahm und gebräunten Serviettenknödeln*

18,90 €

Gefüllte Kalbsröllchen

auf Silvanersahnenudeln mit Gemüsestreifen

18,90 €

Bunter sommerlicher Salatteller

mit gebratenen Roastbeefstreifen, Joghurtdressing und Croutons

15,90 €

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 Schwammerl der Saison in Kräuterrahm
und gebräunten Serviettenknödeln und Salaten der Saison*

23,90 €

Rumpsteak vom argentinischen Angusrind

*mit Kräuterbutter oder Pfeffersahnesoße,
Pommes Frites und Salaten der Saison*

23,90 €

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 €

Lachsfilet in Tomaten-Pestomarinade

auf mediterranem Schmorgemüse und Kartoffelgnocchis

15,90 €

Gebratenes Zanderfilet

auf gerahmtem Silvanerkraut und Petersilienkartoffeln

15,90 €

Zarte Schweinefiletmedaillons

*mit frischen Schwammerl der Saison 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 Früctedeko

3,50 €

Eisteller „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 €

Latte-Macchiato Törtchen

mit Joghurt-Pfirsicheis

7,90 €

Dreierlei im Gläschen

mit allerlei Feinem aus unserer Patisserie

8,90 €

Unsere Aperitifempfehlung

Melody

Pampelmusenlikör, Sekt trocken

0,1 ltr. 4,20 €

Unser Tagesmenü

Cremesüppchen von Karotte und Ingwer

mit Sahnehäubchen



Gefüllte Kalbsröllchen

auf Silvanersahnenudeln mit Gemüsestreifen



Gemischter Eisteller

mit Schlagsahne und frischen Früchten

Tagesmenü: 29,90 €

Seniorenmenü: 23,90 €

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.