

Suppen

Fränkisches Festtagssüppchen

*Klare Rinderkraftbrühe
mit Grießkloß, Leberknödel und Eierschöberl*

5,50 €

Cremesüppchen vom Hokkaidokürbis

mit Ingwer, Kürbiskernen und Kürbiskernöl

5,90 €

Würzburger Silvanersüppchen

mit gerösteten Zimtcroustons

5,90 €

Vorspeisen

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 €

Variation vom Räucherfisch

*mit Lachs und Forelle an Kartoffelpuffer
und Kräuterdip*

12,50 €

Vegetarisch

Feine Kürbis-Frischkäseteigtaschen

*in Kürbissauce mit geschmorten Kirschtomaten
gerösteten Kürbiskernen und Salaten der Saison*

12,90 €

Kartoffelrösti „Schweizer Art“

*in der Pfanne serviert mit Gemüse und Edamer überbacken,
dazu servieren wir Tomatensauce und Salaten der Saison*

12,90 €

Frische Schwammerl der Saison in Kräuterrahm

mit Spinatknödeln und Salaten der Saison

17,90 €

Fischgerichte

Gebackenes Seelachsfilet

mit Remouladensoße und Petersilienkartoffeln

10,90 €

Matjesfilets „Hausfrauen Art“

mit Äpfeln, Zwiebeln, Gurkchen in Joghurtdip und Petersilienkartoffeln

13,50 €

Lachsfilet in Tomaten-Pestomarinade

auf mediterranem Schmorgemüse und Kartoffelgnocchis

19,90 €

Gebratenes Zanderfilet

auf gerahmtem Silvanerkrout und Petersilienkartoffeln

19,90 €

Unsere Klassiker

Fränkischer Schwammerlbraten

*Schweinebraten mit Schwammerlsoße,
Mund-Semmelknödeln und Krautsalat*

16,90 €

Gefülltes Poulardenbrüstchen

*auf Käsesahnesoße mit Farfallnudeln
und Salaten der Saison*

16,90 €

Schweinefiletgeschnetzeltes „Züricher Art“

*mit frischen Champignons in Kräuterrahmsoße,
Kartoffelröstinchen und Salaten der Saison*

17,50 €

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 Mund-Kartoffelklößchen*

17,50 €

Feine Kalbsröllchen

*in Dijonsensoße mit Kartoffelröstinchen
und Salaten der Saison*

19,00 €

Wiener Schnitzel

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

21,50 €

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 (ab 17:00 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 Toastbrot*

8,90 €

Saisonelles

Braten von der Hirschkeule

*in Preiselbeersosse mit Wirsingsahnegemüse
und Mund-Semmelknödeln*

18,90 €

Geschmortes Hirschedelgulasch

*in Preiselbeersosse mit frischen Schwammerln der Saison
in Kräuterrahm und gebräunten Brezenknödelscheiben*

17,50 €

Leckerer vom Grill & Pfanne

Fränkisches Bauernpfännle

*mit Schweinelende, Fleischpflanzerl & Würstchen, Speck
Gemüse der Saison und Röstkartoffeln*

18,50 €

Schweinefiletmedaillons „Schweizer Art“

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

18,90 €

Zarte Schweinefiletmedaillons

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

23,90 €

Rumpsteak vom argentinischen Angusrind

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

29,90 €

Seniorengerichte

Schweinefiletmedaillons „Schweizer Art“

*mit Schinken und Käse überbacken,
dazu servieren wir Knöpflesspätzle*

13,90 €

Fränkischer Sauerbraten

*über Nacht geschmort 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 €

Braten von der Hirschkeule

*in Preiselbeerssoße mit Wirsingsahnegemüse
und Mund-Semmelknödeln*

14,90 €

(Kleiner bunter Salatteller 3,00 €)

*D*esserts

Frische Fruchtsorbets

Cassis / Mango / Zitrone / Kirsche

Kugel Sorbet mit einem Schuß Frankensecco 2,50 €

3 Sorten Sorbet mit Früchtebukett 7,00 €

Kleine Schale Creme Brulèe

mit Früchtedeko

3,90 €

Eisteller „Württemberg“

3 Kugeln Eiscreme der Saison mit Schlagsahne

6,90 €

Herbstlicher Eisteller

Nuss, Amarenakirsch, weißem Nougat und Schlagsahne

8,00 €

Gebackene Apfelkräpfli

mit Vanillesoße und Zimteis

7,00 €

Geeistes Kaffeemousse

im Baumkuchenmantel mit eingelegten Süßkirschen

7,50 €

Warmer Schokokuchen

mit flüssigem Kern und einer Kugel Bourbon Vanilleeis

7,50 €

Dreierlei im Gläschen

mit allerlei Feinem aus unserer Patisserie

8,90 €

Unsere Oktoberempfehlung

¼ oder ½ knusprige entbeinte Grillente

*mit Füllung in eigener Soße, Blaukraut
und Mund-Kartoffelklößchen*

¼ 14,90 € / ½ 18,90 €

Unser Tagesmenü

Würzburger Silvanersüppchen

mit gerösteten Zimtcroustons



Feine Kalbsröllchen

*in Dijonsensoße mit Kartoffelröstinchen
und Salaten der Saison*



Geeistes Kaffeemousse

im Baumkuchenmantel mit eingelegten Süßkirschen

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.