

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 Kürbissoße mit geschmorten Kirschtomaten
gerösteten Kürbiskernen und Salaten der Saison*

12,90 €

Nudelrolle mit Kürbis-Ricottafüllung

auf mediterranem Schmorgemüse, Kürbissoße 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, Gürkchen in Joghurdip 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

Fränkischer Schwammerlbraten

*Schweinebraten mit Schwammerlsoße,
Mund-Semmelknödeln und Krautsalat*

16,90 €

Gefülltes Poulardenbrüstchen

*auf Käsesahnesoße mit Farfallenudeln
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

Wildpflanze im Speckmantel

auf Wirsingsahnegemüse mit Petersilienkartoffeln

15,90 €

Geschmorte Hasenkeule

in Wacholdersoße mit Blaukraut und Mund-Kartoffelklößchen

18,00 €

Geschmortes Hirschedelgulasch

in Preiselbeersoße mit frischen Schwammerln der Saison

in Kräuterrahm und gebräunten Brezenknödelscheiben

17,50 €

Braten von der Hirschkeule

in Preiselbeersoße mit Wirsingsahnegemüse und Mund-Semmelknödeln

18,90 €

Leckerer vom Grill

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 Früctedeko

3,90 €

Eisteller „Würtzburg“

3 Kugeln Eiscreme der Saison mit Schlagsahne

6,90 €

Herbstlicher Eisteller

Nuss, Amarenakirsch, weißem Nougat und Schlagsahne

8,00 €

Christstollenparfait

mit eingelegten Süßkirschen

7,50 €

Geeistes Kaffeemousse

im Baumkuchenmantel mit Vanillesoße

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 €

Leckerer im November

1/4 oder 1/2 knusprige entbeinte Grillente

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

1/4 14,90 € / 1/2 18,90 €

Gefüllter Gänsebrustbraten

*in eigener Soße mit Blaukraut
und Mund-Kartoffelklößchen*

20,90 €

Unser Tagesmenü

Würzburger Silvanersüppchen

mit gerösteten Zimtcroustons



Braten von der Hirschkeule

*in Preiselbeersauce mit Wirsingsahnegemüse
und Mund-Semmelknödeln*



Christstollenparfait

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.