

# Suppen

## **Fränkisches Festtagssüppchen**

*Klare Rinderkraftbrühe mit Grießkloß, Leberknödel und Eierschöberl*

5,80 €

## **Cremesüppchen von der Kartoffel**

*mit Speck und Zwiebeleinlage*

5,80 €

## **Würzburger Silvanersüppchen**

*mit gerösteten Zimtcroustons*

6,20 €

# Vorspeisen

## **Dreierlei zum Schmieren**

*mit Schmalz, Gerupftem, Saisonaufstrich und Brotauswahl*

7,00 €

## **Kleiner Salatteller „Würtzburg“**

*Blattsalate und angemachte Salate mit Joghurtdip und Croutons*

6,00 €

## **Kleiner Caesarsalat**

*Römersalat in Knoblauchdip mit Croutons, Parmesan*

6,90 €

*mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 8,50 €*

*mit 3 Garnelen im Kartoffelmantel 12,90 €*

## **Variation vom Räucherfisch**

*mit Lachs und Forelle an Kartoffelpuffer und Kräuterdip*

12,90 €

## **Vitello tonnato**

*gegartes Kalbsrückenfleisch in Thunfisch-Kapernsoße mit Weißbrot*

12,90 €

# Vegetarisch

## **Feine Spinat-Ricottateigtaschen**

*in Gemüsesoße mit gerösteten Kürbiskernen  
und Salaten der Saison*

12,90 €

## **Schweizer Pfannenrösti**

*mit Gemüse der Saison und Emmentaler überbacken,  
Tomatenkräutersoße und Salaten der Saison*

12,90 €

## **Frische Schwammerl der Saison in Kräuterrahm**

*mit Spinatknödeln und Salaten der Saison*

17,90 €

# Fischgerichte

## **Matjesfilets „Hausfrauen Art“**

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

13,90 €

## **Lachsfilet in Tomaten-Pestomarinade**

*auf mediterranem Schmorgemüse und Kartoffelgnocchis*

21,90 €

## **Gebratenes Zanderfilet**

*an Weißweinssoße auf Schmorgurkengemüse und Röstkartoffeln*

21,90 €

## **Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet**

*an Safransoße mit Brokkoli und Polentaschnitte*

23,50 €

# Unsere Klassiker

## **Zarter Schweinekammbraten**

*in Dunkelbiersoße mit Blaukraut und Mund-Kartoffelklößchen*

16,90 €

## **Schweinefiletgeschnetzeltes „Züricher Art“**

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

18,00 €

## **Würzburger Hochzeitsessen**

*in hausgemachter Meerrettichsoße  
mit Butternudeln und Preiselbeeren*

18,50 €

## **Fränkischer Sauerbraten**

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

18,50 €

## **Feine Kalbsröllchen**

*in Dijonsensoße mit Kartoffelröstinchen  
und Salaten der Saison*

21,00 €

## **Wiener Schnitzel**

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

22,50 €

# Bratwurstgerichte

## **6 fränkische Rostbratwürstchen**

*auf Sauerkraut mit mittelscharfem Senf und Schwarzbrot*

8,90 €

## **Paar fränkische Silvaner-Bratwürste**

*auf Sauerkraut mit Petersilienkartoffeln*

10,90 €

## **Paar fränkische Wildschwein-Bratwürste**

*auf Sauerkraut mit Petersilienkartoffeln*

12,50 €

# 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

## **Geschmortes Hirschedelgulasch**

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

18,50 €

## **Braten von der Hirschkeule**

*in Preiselbeersofße mit Wirsingsahnegemüse  
und Mund-Kartoffelklößchen*

20,50 €

# Leckerer vom Grill

## **Kalbsschnitzel „Tiepolo“**

*Dünnes Kalbsschnitzel mit Tomate und Mozzarella überbacken,  
Butternudeln und Blattsalate in Balsamicodressing*

22,50 €

## **Fränkisches Winzersteak**

*Schweinesteak mit Sauerkraut und Käse überbacken  
an Speck-Traubensoße und Röstkartoffeln*

18,90 €

## **Schweinefiletmedaillons „Schweizer Art“**

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

21,90 €

## **Zarte Schweinefiletmedaillons**

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

25,00 €

## **Rumpsteak vom argentinischen Angusrind**

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

29,90 €

# Seniorengerichte

## **Schweinefiletmedaillons „Schweizer Art“**

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

15,90 €

## **Fränkischer Sauerbraten**

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

14,50 €

## **Würzburger Hochzeitsessen**

*in hausgemachter Meerrettichsoße  
mit Butternudeln und Preiselbeeren*

14,50 €

## **Lachsfilet in Tomaten-Pestomarinade**

*auf mediterranem Schmorgemüse und Kartoffelgnocchis*

16,90 €

## **Gebratenes Zanderfilet**

*an Weißweinsauce auf Schmorgurkengemüse und Röstkartoffeln*

16,90 €

## **Zarte Schweinefiletmedaillons**

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

18,50 €

## **Braten von der Hirschkeule**

*in Preiselbeersauce mit Wirsingsahnegemüse  
und Mund-Kartoffelklößchen*

15,90 €

**( Kleiner bunter Salatteller 3,50 € )**

# *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 „Württemberg“**

*3 Kugeln Eiscreme der Saison mit Schlagsahne*

6,90 €

## **Winterlicher Eisteller**

*Nuss, Amarenakirsch, Rum-Rosine und Schlagsahne*

8,00 €

## **Karamelisierter Kaiserschmarrn**

*mit Vanillesoße*

7,50 €

## **Warmer Apfelstrudel**

*mit Bourbon-Vanilleeiskugel und Schlagsahne*

6,50 €

## **Warmer Schokokuchen**

*mit flüssigem Kern, marinierten Sauerkirschen und Vanilleeiskugel*

7,50 €

## **Dreierlei im Gläschen**

*mit allerlei Feinem aus unserer Patisserie*

8,90 €

# Unsere Empfehlungen

## **Geschmortes Lammhäxle**

*in Knoblauchsoße mit Schnippelbohnen  
und Semmelbröselkartoffeltaler*

15,90 €

## **Gebratene Lammfilets**

*mit Knoblauchsoße auf mediterranem Gemüse  
und Kartoffelgratin*

15,90 €

# Unser Tagesmenü

## **Cremesüppchen von der Kartoffel**

*mit Speck und Zwiebeleinlage*



## **Zarte Schweinefiletmedaillons**

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



## **Warmer Schokokuchen**

*mit flüssigem Kern, marinierten Sauerkirschen und Vanilleeiskugel*

**Tagesmenü: 35,90 €**

**Seniorenmenü: 28,90 €**

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.