

Suppen

Fränkisches Festtagssüppchen

Klare Rinderkraftbrühe mit Grießkloß, Leberknödel und Eierschöberl

5,90 €

Cremesüppchen vom Pfifferling

mit Sahnehäubchen

6,50 €

Würzburger Silvanersüppchen

mit gerösteten Zimtcroupons

6,50 €

Vorspeisen

Dreierlei zum Schmieren

mit Schmalz, Gerupftem, Saisonaufstrich und Brotauswahl

7,50 €

Kleiner Salatteller „Würtzburg“

Blattsalate und angemachte Salate mit Joghurdip und Croutons

7,00 €

Kleiner Caesarsalat

Römersalat in Knoblauchdip mit Croutons, Parmesan 7,90 €

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 10,90 €

Variation vom Räucherfisch

mit Lachs und Forelle an Kartoffelpuffer und Kräuterdip

13,90 €

Vitello tonnato

gegartes Kalbsrückenfleisch in Thunfisch-Kapernsoße

mit Weißbrot

13,90 €

Vegetarisch

Feine Spinat-Ricottateigtaschen

mit Gemüse der Saison in Kräutersoße und Salaten der Saison

14,90 €

Schweizer Pfannenrösti

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

13,90 €

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm

mit Spinatknödeln und Salaten der Saison

19,90 €

Fischgerichte

Gebackenes Seelachsfilet

mit Soße Remoulade und Kartoffelgurkensalat

13,50 €

Matjesfilets „Hausfrauen Art“

mit Äpfeln, Zwiebeln, Gürkchen in Joghurtdip und Petersilienkartoffeln

14,50 €

Lachsfilet in Tomaten-Pestomarinade

auf mediterranem Schmorgemüse und Kartoffelgnocchis

22,90 €

Gebratenes Zanderfilet

an Weißweinsauce auf gerahmtem Silvanerkraut und Röstkartoffeln

22,90 €

Unsere Klassiker

Fränkisches Bauernpfännchen

*Schweinelende, Schweinesteak, Rostbratwürstchen und Speck
auf Krautschupfnudeln und Böhnchen*

19,90 €

Schweinefiletgeschnetzeltes „Züricher Art“

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

18,50 €

Würzburger Hochzeitsessen

*(gesottener Tafelspitz in Meerrettichsoße)
in hausgemachter Meerrettichsoße
mit Butternudeln und Preiselbeeren*

18,50 €

Fränkischer Sauerbraten

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

18,50 €

Geschmortes Hirschedelgulasch

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

19,50 €

Wiener Schnitzel

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

23,50 €

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 €

Leckerer vom Grill

Hähnchenbrust „Märchen der Südsee“

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

19,00 €

Fränkisches Winzersteak

*Schweinesteak mit Sauerkraut und Käse überbacken
auf Krautschupfnudeln mit Speck-Traubensoße*

20,50 €

Kalbsschnitzel „Tiepolo“

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

23,50 €

Schweinefiletmedaillons „Schweizer Art“

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

22,90 €

Zarte Schweinefiletmedaillons

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

25,50 €

Rumpsteak vom argentinischen Angusrind

*mit Pfeffersahnesoße oder Kräuterbutter,
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

17,50 €

Gebratenes Zanderfilet

an Weißweinsoße auf gerahmtem Silvanerkraut und Röstkartoffeln

17,50 €

Zarte Schweinefiletmedaillons

*mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm,
gebräunten Serviettenknödeln und kleinem Salatteller*

19,50 €

(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 „Würtzburg“

3 Kugeln Eiscreme der Saison mit Schlagsahne

6,90 €

Eisteller „Sommer“

Mango-Melone, Heidelbeersahne, Joghurt-Himbeere mit Schlagsahne

8,00 €

Karamelisierter Kaiserschmarrn

mit Vanillesoße

7,50 €

Warmer Schokokuchen

mit flüssigem Kern, marinierten Sauerkirschen und Vanilleeiskugel

7,50 €

Dreierlei im Gläschen

mit allerlei Feinem aus unserer Patisserie

8,90 €

Unsere Empfehlungen

Zartes Kalbszüngchen

*in Madeirasofse mit Kartoffelkroketten
und Salaten der Saison*

18,90 €

Würtzburgs „Frankenburger“

*Rindfleischburger im Laugenbrötchen
mit Tomate, Gurke und Salat, Joghurtdip und Süßkartoffelpommes*

13,90 €

Unser Tagesmenü

Cremesüppchen vom Pfifferling

mit Sahnehäubchen



Zarte Schweinefiletmedaillons

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



Eisteller „Sommer“

Mango-Melone, Heidelbeersahne, Joghurt Himbeere und Schlagsahne

Tagesmenü: 35,50 €

Seniorenmenü: 28,50 €

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.