

# Suppen

## **Fränkisches Festtagssüppchen**

*Klare Rinderkraftbrühe mit Grießkloß, Leberknödel und Eierschöberl*

5,90 €

## **Cremesüppchen vom Hokkaidokürbis**

*mit Sahnehäubchen*

6,50 €

## **Würzburger Silvanersüppchen**

*mit gerösteten Zimtcroustons*

6,50 €

# Vorspeisen

## **Kleiner bunter Salatteller**

*mit gebackenen Kartoffelfrischkäsebällchen  
und Joghurtdip*

8,00 €

## **Sülzchen vom fränkischem Tafelspitz**

*an marinierten Wintersalaten  
und Meerrettich-Dillcreme*

8,50 €

## **Scheiben von der Wildterrine**

*an Feldsalatröschen mit mariniertem Kürbis  
und Preiselbeervinaigrette*

9,00 €

## **Variation vom Räucherfisch**

*mit Lachs und Forelle an Kartoffelpuffer  
und Honig-Senfdip*

13,90 €

# ***V*egetarisches**

## **Schweizer Pfannenrösti**

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

13,90 €

## **Gefüllte Kürbis-Ricottateigtaschen**

*mit Gemüsen der Saison in Kürbiscremesoße  
und Salaten der Saison*

14,90 €

## **Frische Winterpilze in Kräuterrahm**

*mit Spinatknödeln und Salaten der Saison*

19,90 €

# ***F*ischgerichte**

## **Gebackenes Seelachsfilet**

*mit Soße Remoulade und Kartoffelgurkensalat*

13,50 €

## **Lachsfilet in Tomaten-Pestomarinade**

*auf mediterranem Schmorgemüse  
und Kartoffelgnocchis*

22,90 €

## **Gebratenes Zanderfilet**

*auf gerahmtem Silvanerkraut mit Weißweinsauce  
und Rosmarinröstkartoffeln*

22,90 €

## **Scheiben von der Seezungenroulade**

*auf Dillschaumsoße mit Gemüsen der Saison  
und gebratenen Polentatalern*

24,90 €

# Unsere Klassiker

## **Schweinefiletgeschnetzeltes „Züricher Art“**

*mit frischen Steinchampignons 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 €

## **Zarte gefüllte Kalbsröllchen**

*in Dijon-Senfsoße mit gebratenen Polentatalern  
und Salaten der Saison*

22,90 €

## **Kalbsschnitzel „Tiepolo“**

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

23,90 €

## **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 €

# Wildgerichte

## **2 Stück Wildpflazerl**

*auf Wirsingsahnegemüse mit Kräuterkartoffeln*

15,90 €

## **Geschmortes Hirschedelgulasch**

*in Preiselbeersofße mit frischen Winterpilzen in Kräuterrahm  
und gebräunten Serviettenknödeln*

19,50 €

## **Braten von der Hirschkeule**

*in Preiselbeersofße mit Blaukraut  
und Mundkartoffelklößchen*

22,50 €

## **Geschmorte Hirschroulade**

*in Wacholdersofße mit Wirsingsahnegemüse  
und Brezenknödelscheiben*

22,90 €

# Leckerer vom Grill

## **Schweinefiletmedaillons „Schweizer Art“**

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

22,90 €

## **Zarte Schweinefiletmedaillons**

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

25,50 €

## **Rumpsteak vom argentinischen Angusrind**

*mit Pfeffersahnesofße 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 €

## **Braten von der Hirschkeule**

*in Preiselbeerssoße mit Blaukraut  
und Mundkartoffelklößchen*

17,00 €

## **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 Winterpilzen 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 Früchtedeko*

3,90 €

## **Eisteller „Württemberg“**

*Vanilleeis, Erdbeereis, Schokoladeneis mit Schlagsahne*

6,90 €

## **Eisteller „Winter“**

*Zimteis, Rum-Rosineneis, Walnusseis mit Schlagsahne*

8,00 €

## **Hausgemachtes Lebkuchenparfait**

*mit gesüßten Schattenmorellen*

8,50 €

## **Parfait vom Christstollen**

*mit Pfirsichkompott*

8,50 €

## **Warmer Schokokuchen**

*mit Bourbon-Vanilleeiskugel*

8,50 €

## **Dreierlei im Gläschen**

*mit allerlei Feinem aus unserer Patisserie*

9,50 €

# Unsere Winterempfehlungen

**¼ oder ½ knusprige entbeinte Grillente**  
*mit Füllung in eigener Soße, Blaukraut und Kartoffelklößchen*

¼ 19,90 € / ½ 25,90 €

## **Gefüllter Gänsebrustbraten**

*in eigener Soße mit Blaukraut und Kartoffelklößchen*

28,90 €

## **Zarte Gänsebrust sous-vide gegart**

*in Orangensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelröstlinchen*

29,90 €

# Unser Tagesmenü

## **Cremesüppchen vom Hokkaidokürbis**

*mit Sahnehäubchen*



## **Zarte gefüllte Kalbsröllchen**

*in Dijon-Senfsoße mit gebratenen Polentatalern  
und Salaten der Saison*



## **Hausgemachtes Lebkuchenparfait**

*mit gesüßten Schattenmorellen*

**Tagesmenü: 35,00 €      Seniorenmenü: 28,00 €**

### **Ihre Portion war zu groß ?**

Sie möchten den Rest mit nach Hause nehmen, pro Verpackungseinheit berechnen wir 1 €.

**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.**