

Suppen

Fränkisches Festtagssüppchen

Klare Rinderkraftbrühe mit Grieskloß, 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 €

Vegetarisches

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 €

Fischgerichte

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 Wildpflanzlerl

auf Wirsingsahnegemüse mit Kräuterkartoffeln

15,90 €

Geschmortes Hirschedelgulasch

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

19,50 €

Braten von der Hirschkeule

*in Preiselbeersosse mit Blaukraut
und Mundkartoffelklößchen*

22,50 €

Geschmorte Hirschroulade

*in Wacholdersosse mit Wirsingsahnegemüse
und Brezenknödelscheiben*

22,90 €

Leckerer vom Grill

Schweinefiletmedaillons „Schweizer Art“

*mit Schinken und Käse überbacken auf Sahneseife
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 Pfeffersahneseife 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 Weißweinssoße 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.