

Suppen

Fränkisches Festtagssüppchen

Klare Rinderkraftbrühe mit Grießkloß, Leberknödel und Eierschöberl

5,90 €

Vegetarisches Gemüsecremesüppchen

mit Einlage

6,00 €

Würzburger Silvanersüppchen

mit gerösteten Zimtcroupons

6,50 €

Feines Pfifferlingscremesüppchen

mit frischen Kräutern

6,50 €

Vorspeisen

Kleiner bunter Salatteller

mit gebackenen Kartoffelfrischkäseballchen und Joghurtdip

8,00 €

Bunte Blattsalate in Balsamicodressing

mit gebratenen Pfifferlingen in Knoblauchöl und Croutons

9,50 €

Vitello Tonnato

Sous vide gegarter Kalbsrücken mit Thunfischsoße, Kapern und Weißbrot

12,90 €

Variation vom Räucherfisch

mit Lachs und Forelle an Kartoffelpuffer und Honig-Senfdip

13,90 €

Vegetarisches

Schweizer Pfannenrösti

mit Gemüse und Emmentaler überbacken, Tomatensoße und Salatteller

13,90 €

Feine Pasta mit Spinat-Ricottafüllung

in Kräutersoße mit Gemüsen und Salaten der Saison

15,90 €

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm

mit Spinatknödeln und Salaten der Saison

20,90 €

Vegan

Veganes Chili sin Carne

mit gebratenen Kartoffelspalten und Blattsalaten in Kräutervinaigrette

14,90 €

Fischgerichte

Gebackenes Seelachsfilet

mit Soße Remoulade und Kartoffelgurkensalat

13,90 €

Matjesfilets „nach Hausfrauen Art“

mit Gürkchen und Äpfeln in Sauerrahm und Kräuterkartoffeln

15,50 €

Lachsfilet in Tomaten-Pestomarinade

auf mediterranem Schmorgemüse und Kartoffelgnocchis

24,90 €

Gebratenes Zanderfilet

mit gerahmtem Silvanerkraut an Weißweinsoße und Röstkartoffeln

24,90 €

Unsere Klassiker

Fränkischer Spießbraten

*Schweinebraten mit Speck und Zwiebelfüllung in eigener Soße
mit Mundsemmelknödeln und Salaten der Saison*

17,50 €

Schweinefiletgeschnetzeltes „Züricher Art“

*mit frischen Steinchampignons in Kräuterrahmsoße,
Kartoffelröstlinchen und Salaten der Saison*

18,50 €

Fränkisches Bauernpfännchen

*Schweinesteak, Schweinefilet, Rostbratwürstchen und Speck
dazu servieren Krautschupfnudeln*

21,90 €

Würzburger Hochzeitsessen

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

19,50 €

Fränkischer Sauerbraten

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

19,50 €

Putenbrust „Märchen der Südsee“

*in Mandel paniert auf Curryfrüchtesoße
mit gebackener Ananas und Butterreis*

18,50 €

Wiener Schnitzel

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

24,50 €

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 €

Unsere Weindorf-Burger

Württemberg's Frankenburger

*Rindfleisch im Laugenbrötchen
mit Süßkartoffel-Pommes und Joghurdip*

14,50 €

Württemberg's Crispy Chicken-Burger

*Hähnchenfleisch in Knusperpanade im Laugenbrötchen
mit Steakhouse-Pommes und Joghurdip*

14,50 €

Leckerer vom Grill

Schweinerückensteak „Diabolo Art“

mit feiner Pfeffersahnesoße, Pommes Frites und Salaten der Saison

18,90 €

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*

26,50 €

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 €

Zarter Lammkeulenbraten

*in Knoblauchjus mit frischen Frühlingspilzen der Saison
in Kräuterrahm und Mund-Semmelknödel*

19,50 €

Lachsfilet in Tomaten-Pestomarinade

auf mediterranem Schmorgemüse und Kartoffelgnocchis

18,50 €

Gebratenes Zanderfilet

mit gerahmtem Silvanerkraut an Weißweinsoße und Röstkartoffeln

18,50 €

Zarte Schweinefiletmedaillons

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

21,50 €

(Kleiner bunter Salatteller 4,00 €)

*D*esserts

FrISChe Fruchtsorbets

Cassis / Mango / Zitrone / Kirsche

<i>Kugel Sorbet mit einem Schuß Frankensecco</i>	<i>2,50 €</i>
<i>3 Sorten Sorbet mit Früchtebukett</i>	<i>7,00 €</i>

Kleine Schale Creme Brulèe

mit Früchtedeko

3,90 €

Eisteller „Würtzburg“

Vanilleeis, Erdbeereis, Schokoladeneis mit Schlagsahne

6,90 €

Eisteller „Walnuss“

3 Kugeln Walnusseis mit Eierlikör und Schlagsahne

7,50 €

Eisteller „Sommer“

Kokosnuss, Blaubeersahne, Joghurt-Himbeer mit Schlagsahne

8,50 €

Leckerer Kaiserschmarrn

mit frischen Erdbeeren und Vanillesoße

8,00 €

Warmer Schokokuchen

mit Bourbon-Vanilleeiskugel

8,50 €

Dreierlei im Gläschen

mit allerlei Feinem aus unserer Patisserie

9,50 €

Unsere Lammgerichte

Geschmortes Lammhäxle

in Knoblauchjus mit Bohnen im Speckmantel und Rosmarinröstkartoffeln

19,90 €

Zarter Lammkeulenbraten in Knoblauchjus

*mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm
und Mund-Semmelknödeln*

24,50 €

Gebratene Lammfilets

auf Ratatouillegemüse mit Knoblauchjus und Kartoffelgratin

28,00 €

Unser Tagesmenü

Fränkisches Festtagssüppchen

Klare Rinderkraftbrühe mit Grießkloß, Leberknödel und Eierschöberl



Zarte Schweinefiletmedaillons

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



Portion frische gezuckerte Erdbeeren

mit Bourbon-Vanilleeis und Schlagsahne

Tagesmenü: 35,50 €

Seniorenmenü: 27,50 €

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.