

Unser Tagesmenü

Cremesüppchen vom Bärlauch
mit Sahnehaube



Zarte Schweinefiletmedaillons
*mit Frühlingspilzen in Rahm
und Serviettenknödeln*



Geeistes weißes Kaffeemousse
mit gesüßten Schattenmorellen

Tagesmenü: 39,00 € **Seniorenmenü:** 29,00 €

Seniorengerichte

Gerichte mit einem ● roten Punkt hinter dem Preis bekommen
Sie für 5,00 € günstiger auch als Seniorenportion !

Suppen

Fränkisches Festtagssüppchen
*Klare Rinderkraftbrühe
mit Grießkloß, Leberknödel und Eierschöberl*
6,50 €

Cremesüppchen vom Bärlauch
mit Sahnehaube
7,00 €

Würzburger Silvanersüppchen
mit gerösteten Zimtcroustons
7,50 €

Vorspeisen

Bruschetta „auf fränkisch“

*Geröstetes Schwarzbrot mit gerupftem Schweinebraten
in BBQ-Marinade und Krautsalat*

8,90 €

Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel

mit Honig und frischen Blattsalaten

11,90 €

Variation vom Räucherfisch

mit Lachs und Forelle an Kartoffelröstinchen und Honig-Senf dip

16,50 €

Salate

Bunter Vorspeisensalat

mit Joghurtdip und Croutons

7,90 €



Großer Salatteller

Blattsalate in French-Dressing

mit Kartoffelsalat, Gurken, Tomaten und Croutons

11,90 €

dazu passt auch ...

- *gebackene Kartoffel-Frischkäsebällchen* 5,00 €
- *mediterrane Hähnchenspieße* 9,00 €
- *gebratenes Zanderfilet* 10,00 €
- *Streifen vom Roastbeef* 12,50 €

Kleiner bunter Salatteller zum Hauptgericht 4,50 €

Vegetarisches

Crespelle mit Spinat-Ricottafüllung

Gefüllter Pfannkuchen auf Tomatenbolognese mit Grana Padano

16,50 €

Frische Frühlingspilze in Kräuterrahm

mit gebräunten Serviettenknödeln

21,50 € ●

Vegan

Veganes Chili sin Carne

mit gebratenen Kartoffelspalten und Tortillachips

15,50 €

Fisch

Matjesfilets „Hausfrauen Art“

*mit Äpfeln, Gurkchen und Zwiebeln in Joghurtsoße
und Kräuterkartoffeln*

17,50 €

Gebratenes Lachsfilet

*auf mediterranem Schmorgemüse
und Kartoffelgnocchis*

27,50 € ●

Gebratenes Zanderfilet

*auf gerahmtem Silvanerkrout
mit Weißweinsoße und Röstkartoffeln*

27,50 € ●

Unsere Klassiker

Zartes Kalbszüngchen

in Madeirasofse mit Kartoffelkroketten

19,00 €

Zarter Schweinekammbraten

in Dunkelbiersofse mit Blaukraut und Kartoffelklößchen

19,50 €

Schweinefiletgeschnetzeltes „Züricher Art“

mit frischen Champignons in Kräuterrahmsofse

mit Kartoffelröstinchen

20,90 €

Würzburger Hochzeitsessen

(gekochter Tafelspitz in Meerrettichsofse)

in Meerrettichsofse mit Butternudeln und Preiselbeeren

21,90 € ●

Fränkischer Sauerbraten

über Nacht geschmort in eigener Sofse mit Blaukraut

und Mund-Kartoffelklößchen

21,90 € ●

Langsam geschmortes Wildgulasch

in Preiselbeersofse mit Frühlingspilzen in Kräuterrahm

und gebräunten Serviettenknödelscheiben

23,90 €

Wiener Schnitzel

aus der Kalbsoberschale, paniert und in Schmalz gebraten

dazu servieren wir Pommes Frites

27,90 €

Vesper

Paar fränkische Silvaner-Bratwürste

auf Sauerkraut mit Petersilienkartoffeln

14,50 €

Paar fränkische Wildschwein-Bratwürste

auf Sauerkraut mit Petersilienkartoffeln

14,50 €

Leckerer vom Grill

Fränkisches Zwiebelfleisch

*Tafelspitz in Schmalz gebraten mit gedünsteten Zwiebeln
in Rotweinsauce und Kräuterkartoffeln*

21,90 € ●

Schweinefiletmedaillons „Schweizer Art“

*mit Schinken und Käse überbacken auf Sahnesauce
mit geschwenkten Knöpfleispätzle*

23,90 € ●

Zarte Schweinefiletmedaillons

*mit frischen Frühlingspilzen in Kräuterrahm
und gebräunten Serviettenknödeln*

26,90 € ●

Rumpsteak vom argentinischen Angusrind

*mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter,
dazu servieren wir Pommes Frites*

32,90 €

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.

Eiscreme & Sorbets

Frische Fruchtsorbets je Kugel 3,50 €

- Cassis
- Mango
- Zitrone
- Kirsche

Eissorten

je Kugel 2,50 €

- Bourbon-Vanille
- Erdbeere
- Schokolade
- Walnuss

dazu passt auch...

- | | |
|-------------------|--------|
| ▪ Schlagsahne | 1,00 € |
| ▪ Schokoladensoße | 1,00 € |
| ▪ Eierlikör -2cl- | 2,00 € |

Desserts

Kleine Schale Creme Brulèe

mit Früchtedeko

5,50 €

Hausgemachte Kartäuser Klöße

mit Vanillesoße

8,00 €

Warmer Schokoladenkuchen

mit eingelegten Süßkirschen und Bourbon-Vanilleeiskugel

9,00 €

Dreierlei im Gläschen

mit Creme brulèe, Sorbet und Schokokuchen

10,50 €

Unsere Empfehlungen

Kleiner Vorspeisensalat

mit gebratenem Lammfilet und Bärlauchdip

14,50 €



Mediterraner Fischteller

*mit Shrimpsschaumsoße, Gemüse der Saison
und Polentatalern*

28,00 €



Fränkische Wildpflanzlerl

auf Preiselbeersofße mit Bärlauchspätzle

18,90 €

Zarter Lammkeulenbraten

*in eigener Soße mit frischen Frühlingspilzen
in Kräuterrahm und Mund-Semmelknödeln*

24,50 € ●

Zartes Lammfilet in Thymianjus

auf sautierten Prinzessbohnen mit Kartoffelgratin

28,00 € ●



Geeistes weißes Kaffeemousse

mit gesüßten Schattenmorellen

9,50 €

Ihre Portion war zu groß ?

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