

Unser Tagesmenü

Cremesüppchen vom fränkischen Spargel
mit Einlage und Schnittlauch



Schweinefiletmedaillons „Princess Art“
*in Sahnesoße mit weißem Stangenspargel,
Soße Hollandaise und Kräuterkartoffeln*



Geeistes weißes Kaffeemousse
mit gesüßten Schattenmorellen

Tagesmenü: 39,00 € Seniorenmenü: 29,00 €
nur Hauptgericht: 28,00 €

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 fränkischen Spargel
mit Einlage und Schnittlauch
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, Gürkchen 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 Knöpflesspätzle*

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

Bunter Salatteller mit Spargel

Joghurtdressing und gebratenem Lammfilet

16,50 €



Vegetarischer Kartoffel-Lauchauflauf

auf Spargelgemüse mit geschmorten Kirschtomaten

15,00 €

Cordon bleu vom Schweinerücken

paniert und mit Schinken und Käse gefüllt, Pommes Frites

17,00 €

Hausgemachte Wildfleischpflanzerl

auf Wirsinggemüse mit Preiselbeersofse und Kräuterkartoffeln

18,50 € ●

Zarte gefüllte Kalbsröllchen

auf Butterkarotten in Bärlauchsoße und Serviettenknödel

22,50 € ●

Zarter Lammkeulenbraten

in eigener Soße mit frischen Frühlingspilzen

in Kräuterrahm und Mund-Semmelknödeln

24,50 € ●



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 €.