

# 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 Grieskloß, 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, 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

## **Gebratene Maischolle „Müllerin Art“**

*mit brauner Butter und Kartoffelgurkensalat*

17,90 €

\* \* \*

## **Cordon bleu vom Schweinerücken**

*paniert und mit Schinken und Käse gefüllt,  
dazu servieren wir Pommes Frites*

17,00 €

## **Hausgemachte Wildfleischpflanzerl**

*auf Bayrisch Kraut mit Preiselbeersofße  
und Kräuterkartoffeln*

18,50 € ●

## **Picatta vom Hähnchen**

*auf buntem Spargelrisotto mit Kräuterpesto  
und geschmorten Kirschtomaten*

21,50 €

## **Grüne Tagliatelle**

*mit gebratenen Lachswürfeln in Krebsschaumsoße  
und Gemüsestreifen*

19,50 €



## **Topfenknödel**

*mit Aprikosenfüllung und Vanillesofße*

8,50 €

**Ihre Portion war zu groß ?**

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