

Unser Tagesmenü

Würzburger Silvanersüppchen
mit gerösteten Zimtcroustons



Zarte Schweinefiletmedaillons
*mit frischen Pilzen der Saison in Kräuterrahm
und Semmelknödeln*



Karamelisierter Kaiserschmarrn
mit Vanillesahne

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 €

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 €

Norwegischer Räucherlachs

mit Kartoffelröstinchen und Honig-Senfdip

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 €
- *gebackenen Mozzarella-Sticks* 6,50 €
- *gebratene Putenbruststreifen* 8,00 €

Kleiner bunter Salatteller zum Hauptgericht 5,00 €

Vegetarisch

Feine Pasta mit Spinat-Ricottafüllung
in Kräutersoße mit Grana Padano und geschmorten Kirschtomaten
16,50 €

Portion frische Pilze der Saison in Kräuterrahm
mit Spinatknödeln
24,50 € ●

Vegan

Veganes Chili sin Carne
*mit gebratenen Kartoffelspalten
und Tortillachips*
15,50 €

Fisch

Gebratenes Lachsfilet
*auf mediterranem Schmorgemüse
und Kartoffelgnocchis*
27,50 € ●

Kabeljaufilet „Pariser Art“
*in Käseihülle gebraten auf Sahnenukeln
und geschmorten Kirschtomaten*
23,90 € ●

Unsere Klassiker

Schnitzel vom Schweinerücken

*paniert, in Schmalz gebraten,
dazu servieren Kartoffelgurkensalat*

19,50 €

Hausgemachte Rinderroulade

*mit Zwiebel-Speckfüllung in Rotweinsoße
mit Knöpflesspätzle*

19,90 €

Schweinefiletgeschnetzeltes „Züricher Art“

*mit frischen Pilzen in Kräuterrahmsoße
und Knöpflesspätzle*

20,90 €

Würzburger Hochzeitsessen

*(gekochter Tafelspitz in Meerrettichsoße)
in Meerrettichsoße mit Butternudeln und Preiselbeeren*

21,90 € ●

Fränkischer Sauerbraten

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

21,90 € ●

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 €

Bratwurstduett

Wildbratwurst und Silvanerbratwurst

auf Krautschupfnudeln

16,50 €

Leckeres vom Grill

Zarte Schweinefiletmedaillons

mit frischen Pilzen der Saison in Kräuterrahm und Semmelknödeln

27,90 € ●

Schweinefiletmedaillons „Schweizer Art“

mit Schinken und Käse überbacken auf Sahnesoße

mit geschwenkten Knöpflesspätzle

23,90 € ●

Rumpsteak vom argentinischen Angusrind

mit Pfeffersahnesoße 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 Früchteteko

5,50 €

Hausgemachte Kartäuser Klöße

mit Vanillesoße

8,00 €

Warmer Schokoladenkuchen

mit eingelegten Süßkirschen und Bourbon-Vanilleeiskugel

9,00 €

Unsere Empfehlungen

Matjesfilets „Hausfrauen Art“

in Schmandsoße mit Zwiebeln und Gürkchen

dazu servieren wir Kräuterkartoffeln

16,50 €

Portion fränkischer Wurstsalat

mit Lyonerwurst, Zwiebeln, Gürkchen und Bauernbrot

11,50 €

Cordon bleu vom Schweinerücken

paniert, mit gekochtem Schinken und Käse gefüllt,

dazu servieren wir Bratkartoffeln

19,50 €

Hausgemachte Fleischküchle

auf Kartoffelgurkensalat

17,50 €

Zarter Schweinekammbraten

in eigener Soße mit Blaukraut

und Mund-Kartoffelklößchen

19,50 €

Schweinerückensteak „Diabolo Art“

mit Pfeffersahnesoße und Pommes Frites

19,90 €