



Verehrte Gäste,

bei der Produktauswahl für unsere Speisekarte legen wir großen Wert auf die Verwendung frischer Zutaten und eine partnerschaftliche Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern. So beziehen wir einen Großteil unserer Fleisch- und Wurstwaren von einer hiesigen Metzgerei, Salat und Gemüse aus Segnitz, Forellen aus Willanzheim, Karpfen aus Obervolkach oder Käse aus Hüttenheim.

Unsere Küchenöffnungszeiten:

Dienstag – Sonntag: 11:30 – 14.00 und 18:00 – 21:45 (So. 21:00)

Montag: Ruhetag im Restaurant

(letzte Bestellung jeweils 10 Minuten vor Küchenschluss)

Aperitif

Secco "Fraenzi" aus Castell	0,1l	3.80
„Fraenzi“ mit Weinbergspfirsichlikör	0,1l	4.20
„Fraenzi“ mit fränk. Brombeerlikör	0,1l	4.20
„Fraenzi“ mit fränk. Johannisbeerlikör	0,1l	4.20
Sherry Medium, dry oder Rich Golden	5 cl	4.00
Campari Orange	0,2l	4.80
Campari Soda	0,2l	4.50
Martini bianco, Rosso, Extra Dry	5 cl	4.00

Weinempfehlung des Monats

Bio-Weingut Roth Wiesenbronn.

2014 Wiesenbronner Heller Berg – Blaufränkisch G - trocken

2. Platz Best of Gold 2017	0,1l	4.20
----------------------------	------	------

Unser Heimat-Genuss-Menü

Glas Fraenzi – Secco aus Castell

Geräuchertes Breitbachforellenfilet mit Weißbrot und Sahnemeerrettich

Fränkische Mostsuppe

Rinderbacke mit Semmelknödel und Salat

Bratapfelparfait an Vanillesauce

Preis als 4-Gang Menü: € 34.80

Preis als 3-Gang Menü (ohne Forellenfilet): € 27.80

Schenken Sie Kindern ein Lächeln

Lassen Sie sich diese kulinarischen Genüsse auf der Zunge zergehen und tun Sie nebenbei Gutes:
Pro Menü geht eine **Spende von € 2,00** an unsere Partner Clowns für Kinder im Krankenhaus e.V. & Kinderhilfe Organtransplantation e.V.

Aus der Hagenmühle im wunderschönen Breitbachtal bei Willanzheim:

Geräuchertes Breitbachforellenfilet mit Salat, Weißbrot und Sahnemeerrettich 10.90

Aus der Hofkäserei Brunner in Markt Hermsheim:

Silvanerkäse und Frankenlaib mit Weintrauben, Brot,
Allgäuer Feigsenf oder Bio Mango Chutney 8.90

Fischzucht Gerstner - Obervolkach:

½ Karpfen gebacken mit Salat und Kartoffelsalat 15.80

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Croutons 4.20

Kartoffelsuppe mit Röstzwiebeln und Petersilie 4.20

Leberklößchensuppe mit Schwimmerli 4.20

Mostsuppe vom Marktbreiter Silvaner mit Zimtcroustons 4.20

Fruchtige Tomatensuppe mit Sherry und Sahnehaube 4.20

(1) geschwefelt (2) Phosphat (3) Süßungsmittel

Geme erhalten Sie auf Wunsch, eine Übersicht der in unseren Speisen enthaltenen Allergene

Hauptgerichte

Geschmorte Rinderbacke mit Semmelknödel und Rahmwirsing	16.90
¼ Bauernente gefüllt mit Äpfeln und Rosinen, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen ⁽¹⁾	15.90
Knusprige Gänsekeule mit Bratapfel, Kartoffelklößen ⁽¹⁾ und Apfelrotkohl	16.50
Roastbeefgeschnetztes „Stroganoff“ mit Kroketten und Salat	16.90
„Cordon bleu“ vom Schwein mit Bratkartoffeln und Salat	14.50
„Fränkisches Hochzeitsessen“ Tafelspitz in Meerrettichsauce ⁽¹⁾ mit Butternudeln und Preiselbeeren	14.90
Rinderroulade nach „Großmutter Art“ mit Speck, Zwiebeln, Gurke und Senf gefüllt, Kartoffelklöße ⁽¹⁾ und Salat	14.80
Knuspriges Schäufole mit Kartoffelklößen ⁽¹⁾ , Dunkelbiersauce und Salat	13.80
Fränkischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen ⁽¹⁾ und Apfelrotkohl	14.80
1 Paar Bratwürste mit Sauerkraut, Senf und Brot	8.90
„Blaue Zipfel“ in Essig-Gemüse-Gewürzsud mit Brot	9.90
Schweinelendchen vom Grill an Rahmsauce, Champignons, hausgemachten Spätzle und Salat	16.80
„Wiener Schnitzel“ Kalosschnitzel mit Zitrone, Pommes frites und Salat	15.90
Hähnchenbrustfilet mit Bandnudeln und Ratatouille-Gemüse	14.20
Rahmgeschnetztes vom Kalb mit frischen Champignons, hausgemachten Spätzle und Salat	16.90
Rumpsteak vom Angusrind mit Madagaskar-Pfeffersauce, Kartoffelspalten und Salat	19.90
Rumpsteak „Surf & Turf“ mit Riesengarnelen, Kräuterbutter, Wedges und Salat	24.50
Zanderfilet vom Grill auf Lauchbett mit Bandnudeln und Salat	18.90

Salate und Vegetarische Gerichte

Breite Bandnudeln mit Ratatouille-Gemüse und gehobelten Parmesanspänen	11.20
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat	9.80
Zanderfilet und Riesengarnelen vom Grill an Salat und Ciabatta	14.20
Salat in Kräutervinaigrette mit gebratener Hähnchenbrust und Ciabatta	11.90

Für unsere kleinen Gäste

Bratwurst mit Pommes frites und Salat	6.50
Zwei Schweinelendchen mit Spätzle, Rahmsauce und Salat	11.20
Kinderschnitzel mit Pommes frites und Salat	9.50
Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und Salat	7.80

Dessert

Hausgemachtes Bratapfelparfait an Vanillesauce	6.20
Hausgemachte Silvanercreme an frischen Früchten	5.90
Weißes Schokoladenparfait mit Grand Marnier und Vanille verfeinert, dazu einen Espresso	6.90
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	6.20
Dessertteller - eine bunte Auswahl unserer Nachspeisen	6.90
Gemischtes Eis Mövenpick (3 Kugeln nach Wahl) mit Sahne	5.20
Kugel Mövenpick Eis: Erdbeer, Schokolade, Walnuss, Vanille	1.60
Caffé affogato – Espresso mit einer Kugel Mövenpick Vanilleeis	3.80

(1) geschwefelt (2) Phosphat (3) Süßungsmittel

Gerne erhalten Sie auf Wunsch, eine Übersicht der in unseren Speisen enthaltenen Allergene

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

Kleinere Portion unserer Speisen (falls möglich!) abzgl. € 2.00