## Auszug aus unserer Getränkekarte

Wir bringen Ihnen gerne zusätzlich eine ausführliche Getränkekarte mit unserem gesamten Sortiment, inclusive unserer Flaschenweine.

#### **Aperitif**

Hausgemachte Limonade	4,90€
Hauscocktail Birnenfranz	6,50€
Rosenspritz / Porto Tonic / Limoncello Spritz	7,50€
Sektcocktail mit hausgemachtem Sirup, 0,1l	3,00€
Valentin Frizzante – Franken weiß , 0,1l	3,80€
JUVENTA Secco - Franken rosé 0,1l	3,80€

### offene Weine, ein Viertel 0,251

(offenen Weine schenken wir auch gerne als 0,1l Glas aus)

Bacchus Weingut Brennfleck, halbtrocken 0,25l	7,00€
Riesling Escherndorfer Lump, Andreas Braun, trocken 0,25l	7,00€
Silvaner Randersackerer, Staatlicher Hofkeller Würzburg, trocken 0,25l	7,00€
Chardonnay, Scaia, trocken, 0,25l	7,90€
Rotling, Staatlicher Hofkeller Würzburg, trocken 0,25l	7,00€
Domina, Kitzinger Hofrat, Andreas Braun, trocken, 0,25l	7,00€
Dornfelder, Kitzinger Hofrat, Wirsching, trocken, 0,25l	7,00€
Blauer Zweigelt, Leth, trocken, 0,25l	7,90€
Merlot, Villa Mura, trocken, 0,25l	7,90€

# Kaffee Spezialitäten

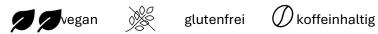
(Espressobohnen von der fränkischen Kaffee Rösterei Minges )

Espresso	2,50€
Espresso Macchiato	2,70€
Doppelter Espresso	4,80€
Cappuccino	3,20€

Ihre letzte Getränkebestellung nehmen wir gerne um 22:45 Uhr entgegen.

(bei größeren Feierlichkeiten, mit vorheriger Absprache auch später)









Vorspeisen	Euro
Marktsalat mit gebratenen Pilzen 🎵 🎵	11,50
Frittatensuppe	4,50
Hauptspeisen	
Kalbs Wiener Schnitzel aus der Pfanne mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Marktsalat	22,80
Rumpteak vom Angus mit Bratgemüse, Kräuterbutter und Kartoffel Gratin (wir braten das Steak auf Wunsch: gut medium, medium oder en	35.50 nglisch)
Cordon Bleu vom fränkischen Strohschwein aus der Pfanne, gefüllt mit fränkischem Schinken und Coburger Käse dazu Marktsalat und Kartoffelsalat	21,00
Dessert Ø	
geeister Cappuccino ${\mathcal O}$	4,80

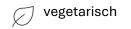
#### Bitte beachten Sie die Symbole

Liebe Gäste wegen der technischen Sicherheitseinrichtung unserer Kasse ist es für uns wichtig, folgendes zu wissen ( $\S$  146 a AO):

(hausgemachtes Espresso Eis in einer Tasse mit Milchschaum)

Wie möchten sie zahlen, bar oder mit Karte?

- 2. Möchten sie einen Gutschein einlösen?
- 3. Benötigen sie für ihre Firma eine Rechnungsanschrift auf der Rechnung?
  Alle diese Angaben brauchen wir bitte dringend VOR dem Zahlvorgang.
  Allergene in den Speisen erfragen Sie bitte bei unseren Mitarbeitern
  Zusatzstoffe: 3=Antioxidationsmittel, 4=mit Farbstoff









Weinempfehlung CANTINA CASTELNUOVO DEL GARDA Custoza strohgelben Farbe, Aromen von reifen Äpfeln, Birnen und Zitrus,	0,25l	6.00
Vorspeisen		
Filet vom Fränkischen Räuchersaibling, gezupft mit Apfelsalat und gerösteten Pekannüssen		7.50
Angus Carpaccio mit Limonen Vinaigrette und Parmesan		13.50
Gailtaler Kassuppe mit Croutons		6,00
Hauptgänge		
<u>Dolce Vita</u> Angus Burger mit handgeschnitzten Pommes Frites Fleisch vom Angus, Tomaten Oliven Mostarda, Mozzarella Parmaschinken, Rucola, Limonencreme, Salat, Brioche		18.70
Dolce Vita vegetarisch mit hausgemachtem Patty, (Kichererbsen, Pilze, Hafer, Dinkel, Kräuter) handgeschnitzten Pommes Frites, Limonencreme, Salat, Brioche, Tomaten Oliven Mostarda, Mozzarella und Rucola,		18.70
Angus Filet Steak vom Grill mit frischen Pfifferlingen aus der Pfanne dazu Marktgemüse und Kartoffel Gratin		41.50
Spinat Knödel mit Alm Käsesauce, Frühlingszwiebeln und Marktsalat	$\varnothing$	17.70
Schweinelendchenspieß vom Grill dazu Kürbis Kartoffel Muffins, gepfefferten Whiskey Zwetschgen, und Borettane (kleine italienische Zwiebelchen)		19.80
Wiener Backhendl (Poulardenbrust) im Kürbiskern Knuspermantel mit Sommersalat und Kräuter Dip		22.00
Filet vom Frankensaibling aus Neukenroth in der Rösti Kruste auf Rahm Blattspinat mit Kirschtomaten		27.00
Ravioli, gefüllt mit Provolone (Italienischer Hartkäse) und Tomaten dazu Parmesansauce, Pistazien und Marktsalat	Ø	17.50
Butternuss Kürbis Gnocchi mit süßen Auberginen und Marktsalat 🗾		17.50
Dessert Ø		
Toffey Eis mit Maracuja Birnen und gerösteten Mandeln		8.00
Caramel Mousse au chocolat (Callebaut) mit Beerenröster und Crum	ble	8.00
Hausgemachter Wiener Apfelstrudel mit Walnusseis		7.80



