

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 0,25l

(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 Getrnkebestellung nehmen wir gerne um 22:45 Uhr entgegen.

(bei größeren Feierlichkeiten, mit vorheriger Absprache auch später)



vegetarisch



vegan



glutenfrei



koffeinhaltig

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 englisch)

35,50

Cordon Bleu vom fränkischen Strohschwein aus der Pfanne,
gefüllt mit fränkischem Schinken und Coburger Käse
dazu Marktsalat und Kartoffelsalat

21,00

Dessert

geeister Cappuccino 
(hausgemachtes Espresso Eis in einer Tasse mit Milchschaum)

4,80

Bitte beachten Sie die Symbole

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

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 0,25l 6.00
strohgelben Farbe, Aromen von reifen Äpfeln, Birnen und Zitrus,

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

Dolce Vita Angus Burger mit handgeschnitzten Pommes Frites 18.70
Fleisch vom Angus, Tomaten Oliven Mostarda, Mozzarella
Parmaschinken, Rucola, Limonencreme, Salat, Brioche

Dolce Vita vegetarisch mit hausgemachtem Patty, 18.70
(Kichererbsen, Pilze, Hafer, Dinkel, Kräuter)
handgeschnitzten Pommes Frites, Limonencreme, Salat, Brioche,
Tomaten Oliven Mostarda, Mozzarella und Rucola,

Angus Filet Steak vom Grill mit frischen Pfifferlingen 41.50
aus der Pfanne dazu Marktgemüse und Kartoffel Gratin

Spinat Knödel mit Alm Käsesauce, Frühlingszwiebeln und Marktsalat  17.70

Schweinelendchenspieß vom Grill dazu Kürbis Kartoffel Muffins, 19.80
gepfefferten Whiskey Zwetschgen, und Borettane
(kleine italienische Zwiebelchen) 22.00

Wiener Backhendl (Poulardenbrust) im Kürbiskern Knuspermantel
mit Sommersalat und Kräuter Dip 27.00

Filet vom Frankensaibling aus Neukenroth in der Rösti Kruste
auf Rahm Blattspinat mit Kirschtomaten

Ravioli, gefüllt mit Provolone (Italienischer Hartkäse) und Tomaten  17.50
dazu Parmesansauce, Pistazien und Marktsalat

Butternuss Kürbis Gnocchi mit süßen Auberginen und Marktsalat  17.50

Dessert

Toffey Eis mit Maracuja Birnen und gerösteten Mandeln  8.00

Caramel Mousse au chocolat (Callebaut) mit Beerenröster und Crumble 8.00

Hausgemachter Wiener Apfelstrudel mit Walnusseis 7.80



glutenfrei

