

Auszug aus unserer Getränkekarte

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

Euro

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	3,80

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

(bei größeren Feierlichkeiten, mit vorheriger Absprache auch später)

Hausgemachte Limonade 0.4l 4.90

Frisch gepresster Apfelsaft 0.2l 3.00 / als Apfelschorle 0.4l 4.30
aus unbehandelten Äpfeln Fränkischer Streuobstbestände

Vorspeisen

Euro

Marktsalat mit gebratenen Pilzen 12,50  

Frittatensuppe 4,50

Hauptspeisen

Kalbs Wiener Schnitzel aus der Pfanne 22,80
mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Marktsalat

Rumpsteak vom Angus 35.50
mit Bratgemüse, Kräuterbutter und Kartoffel Gratin
(wir braten das Steak auf Wunsch: gut medium, medium oder englisch)

Cordon Bleu vom fränkischen Strohschwein aus der Pfanne, 21,50
gefüllt mit fränkischem Schinken und Coburger Käse
dazu Marktsalat und Kartoffelsalat

Dessert



geeister Cappuccino 4,80 
(hausgemachtes Espresso Eis Parfait in einer Tasse mit Milchschaum)

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



Vorspeisen

Angus Kalbsleber vom Grill mit Quittensauce an Bio Feldsalat 14.00

Angus Carpaccio mit Limonen Vinaigrette und Parmesan 14.00

Bio Fenchel Carpaccio mit Limonen Vinaigrette, Rucola und Parmesan 9.50 

Petersilienwurzelsuppe mit Croutons 6.50 

Hauptgänge

Frankenwald - Karpfenfilet in der Kürbiskernkruste aus der Pfanne, 21.50
mit Kartoffelsalat, Sauce Remoulade und Marktsalat

Frankenwald - Wildentenbrust im Wirsingmantel, frisch aus dem Ofen 24.50
mit Marktgemüse und Kartoffel Kürbis Bällchen

Filet vom Lofoten Skrei auf Mango Kokos Risotto mit Chili 29.00 ,
dazu gebratener Brokkoli

Angus Burger mit handgeschnitzten Pommes Frites, Fleisch vom Angus, 18.70
Zwiebel Relish, Bamberger Rettich, Apfel Coburger Käse, Kürbiskerncreme, Brioche

Vegetarischer Burger mit hausgemachtem Patty, 18.70 
(Linsen, Kichererbsen, Pilze, Hafer, Dinkel) handgeschnitzten Pommes Frites, Zwiebel Relish,
Bamberger Rettich, Apfel, Coburger Käse, Kürbiskerncreme, Brioche

Angus Filetsteak vom Grill mit Kräuter Kruste, 43.50
dazu Marktgemüse und Kartoffel Gratin

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

Buchweizen Nockerl aus dem Ofen auf Süßkartoffel Creme 17.50 
mit gebratenen Pilzen und Bio Spinat vom Himmelreichhof

Frühlings Bowl: Maracuja Kohlrabi, Kimchi, hausgemachte Falafel, 17.00
Apfel Karottensalat, Sauerkirsch Rote Rüben, Bärlauch Creme, 
Feldsalat vom Himmelreichhof, getrüffelter Dinkel, Dattelsalat

Dessert

Mousse au chocolat mit Maracuja Birnen und Butter Streuseln 8.80

Pannacotta mit Beerenröster 6.00

Schokoladeneis mit Mandarinen Hagebuttensauce und gerösteten Mandeln 7.50 

3 Stück Pralinen aus der Bamberger Confiserie Storath 3.00

