

Auszug aus unserer Getränkekarte

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

Euro

Aperitif

Hausgemachte Limonade	4,90
Hauscocktail der Saison	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
Grüner Veltliner, Leth, trocken 0,25l	7,00
Chardonnay, Scaia, trocken, 0,25l	7,90
Rotling, Staatlicher Hofkeller Würzburg, trocken 0,25l	7,00
Domina, Volkacher Kirchberg, Andreas Braun, trocken, 0,25l	7,00
Schwarzriesling, Volkach, 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, IL Mio, 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 Getränkebestellung nehmen wir gerne um 22:45 Uhr entgegen.

(bei größeren Feierlichkeiten, mit vorheriger Absprache auch später)

Empfehlungen

Euro

Hausgemachte Limonade 0.4l 4.90

Frisch gepresster Apfel-Birnensaft 0.2l 3.00 /
als Schorle 0.4l 4.30
aus unbehandelten Äpfeln Fränkischer Streuobstbestände

Vorspeisen

Marktsalat mit gebratenen Pilzen 12,50 

Frittatensuppe 4,50

Hauptspeisen

Kalbs Wiener Schnitzel aus der Pfanne 24,00
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



vegetarisch



vegan



glutenfrei



koffeinhaltig

Wochenkarte

EURO

Vorspeisen

Angus Carpaccio mit Limonen Vinaigrette und Parmesan	14,00 €
Knoblauchsländer Gazpacho mit Melone, Gurke, Paprika und Tortilla Chips 	6,90 €
Fenchel Capaccio mit Limonen Vinaigrette, Parmesan und Rucola 	7,80 €
Rose vom hausgebeizten Saibling mit Honig Mustard Sauce und Knusperkartoffeln	13.50 €

Hauptgänge

Saiblingsfilet unter der Röstikruste auf Rahm Blattspinat mit Kirschtomaten	27.50 €
Wiener Backhendl (Poulardenbrust) im Kürbiskern Knuspermantel mit Sommersalat und Kräuter Dip	22.50 €
Kalbshaxe vom Anguskalb, im Ofen geschmort, in Silvaner Jus mit Pfifferlingen, Marktgemüse und Kroketten	25.00 €
Rehrücken, rosa, vom Grill und gebratene Pfifferlinge an Sommersalat	29.00 €
Vegetarischer Burger mit hausgemachtem Patty, (Linsen, Kichererbsen, Pilze, Hafer, Dinkel) handgeschnitzten Pommes Frites, Zwiebel Relish, Bamberger Rettich, Apfel, Coburger Käse, Kürbiskerncreme, Brioche	18.70 €
Angus Burger mit handgeschnitzten Pommes Frites, Fleisch vom Angus, Zwiebel Relish, Bamberger Rettich, Apfel Coburger Käse, Kürbiskerncreme, Brioche	18.70 €
Ravioli, gefüllt mit Provolone (Italienischer Hartkäse) und Tomaten dazu Parmesansauce, Pistazien und Marktsalat 	17.50 €
hausgemachte Salbei Gnocchi mit knusprigen Austernpilzen   und grünem Apfelschaum	17.50 €

Dessert

Waldviertler Mohn Mousse mit Marillen Röster und Butter Streuseln 	8.90 €
Pannacotta mit Beerenröster 	6.50 €
Müsli Eis im Erdbeersüppchen 	7.80 €
Fränkische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne 	7.00 €
Fränkische Erdbeeren mit Vanilleeis und Schlagcreme  	7.00 €

