

Eine gute Suppe erfreut den Magen

Ländliche Hochzeitssuppe

Rinderkraftbrühe mit Schwämmmerli, Butter- und Leberklößchen

Leberklößchensuppe

Rinderkraftbrühe mit selbst gemachten Leberklößchen

Richtig herzhaft wird es mit unserer hausgemachten Gulaschsuppe mit Schwarzbrot

Frische knackige Salate

kleiner Salatteller

aus frischen Salaten vom Markt

Chefsalat

frische Blattsalate in Essig-, Öldressing mit Schinken, Käse, Tomaten und Ei belegt (1,2,3,12)

großer Salatteller

allerlei bunte Salate, was gerade wächst

Blattsalate mit gegrillten Putenstreifen

an einen cremigen hausgemachten Senfdressing mit Weißbrot

Fleischlos aber nicht reizlos

Uettinger Käsespatzen

hausgemachte Spätzle mit etwas Butter Sahne und viel Käse überbacken (2)

Hausgemachte Nudeltaschen

gefüllt mit Spinat Paprika und Frischkäse in Butter gebraten auf feiner Schnittlauchsoße

Vegan „ Bandnudeln ohne Ei“

in einer fruchtigen Tomatensoße mit gebratenen Champignons und Lauchstreifen

gedünstetes Zanderfilet

auf leichter Frankenweinssoße, dazu reichen wir Salzkartoffeln

Keine Liebe ist aufrichtiger als die Liebe zum Essen.
George Bernard Shaw

Heimische Spezialitäten

2 hausmacher Bratwürste (8)

mit Bratensoße, Sauerkraut und Schwarzbrot

2 hausmacher Bratwürste (8)

auf Bratensoße mit Pommes Frites

2 fränkische Fleischküchle

auf Bratensoße mit Pommes Frites

Und das Beste am Kloß, ist die Soß

Schweinebraten

auf deftiger Bratensoße mit zwei Fränkischen Klößen -halb und halb- (9)

Sauerbraten vom Rind

auf deftig-saurer Bratensoße

mit zwei Fränkischen Klößen -halb und halb- (9)

dazu servieren wir Blaukraut

Wildschweinbraten

auf leckerer Rotwein-Preiselbeersoße

mit zwei Fränkischen Klößen -halb und halb- (9)

dazu servieren wir Blaukraut und Preiselbeerbirne

Unsere leckeren Klassiker aus Pfanne und Grill

paniertes Schweineschnitzel

besonders mager

mit Pommes Frites

Jägerschnitzel natur gebraten

mit Champignonsoße und Pommes Frites

Schweinelendchen als Medaillons gebraten

auf feiner Rahmsoße

mit hausgemachte Spätzle

Fränkischer Landgasthof Topf

verschiedene Filets von Schwein, Rind und Pute

mit Champignons und hausgemachte Spätzle

in einer feinen Sahnesoße

Rumpsteak vom südamerikanischen Rind

medium gebraten, mit Kräuterbutter

und Kroketten

Pfeffersteak vom südamerikanischen Rind

medium gebraten auf feuriger Madagaskarsoße vom grünem Pfeffer

dazu reichen wir Kroketten

Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu
wohnen.

Winston Churchill

Senioren und Kinder, die etwas kleinere Portion

Kloß mit Soß (9)

Pommes frites mit Ketchup

Spätzle mit Soß

Eine Bratwurst mit Pommes frites und Ketchup

Schweinebraten

auf deftiger Bratensoße mit einem Fränkischen Kloß -halb und halb- (9)

Sauerbraten vom Rind

auf deftig-saurer Bratensoße mit einem Fränkischen Kloß -halb und halb- (9)
dazu servieren wir Blaukraut

kleines paniertes Schweineschnitzel besonders mager

mit Pommes Frites

Schweinelendchen als Medaillons gebraten

auf feiner Rahmsoße
mit hausgemachte Spätzle

Vesperschmankerl (ab 17:00 Uhr)

Strammer Max

Schwarzbrot mit Kochschinken und Spiegelei belegt
an Salatgarnitur (1,3)

Toast Hawaii

Toastbrot mit Kochschinken, Ananas belegt und Käse überbacken
an Salatgarnitur (1,2,3)

Schinken-Käseplatte

mit Butter, Essiggurke und Schwarzbrot (1,2,3)

Iss, was gar ist, trink, was klar ist, red' was wahr ist.
Martin Luther

*Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte beim Service.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen
enthaltenen allergenen Zutaten.*

Genuss, unter einem guten Stern

Würzburger Hofbräu, Pils vom Fass	0,4l
Würzburger Hofbräu, Schwarzbier	0,5l
Würzburger Hofbräu, alkoholfrei	0,5l
Julius Echter Hefe-Weissbier	0,5l
Julius Echter Hefe-Weissbier, dunkel	0,5l
Julius Echter Hefe-Weissbier, alkoholfrei	0,5l

Man könnte froh sein, wenn die Luft so rein wäre wie das Bier...

Richard v. Weizsäcker

Alkoholfrei Getränke

Cola (2,3,11)	0,2l	und	0,4l
Orangenlimonade (2,3)	0,2l	und	0,4l
Zitronenlimonade (3)	0,2l	und	0,4l
Apfelschorle)	0,2l	und	0,4l
Orangenschorle oder Johannisbeerschorle	0,2l	und	0,4l
Rhön-Sprudel Mineralwasser	0,25l		
Tonic Water (3)	0,2l		
Bitter Lemon (10)	0,2l		
Apfelsaft	0,2l		
Orangensaft	0,2l		
Johannisbeernektar <small>schwarz-natur</small>	0,2l		
Rhön-Sprudel Stilles Mineralwasser	0,25l		
Tafelwasser	0,4l		
Rhön-Sprudel Mineralwasser	0,75l		
Eis-Tee (2,3)	0,5l		

Warme Getränke

1 Tasse Kaffee (11)	
1 Kännchen Kaffee (11)	
1 Tasse Espresso(11)	
1 Tasse Cappuccino (11)	
1 Kännchen heiße Schokolade	
1 Glas Tee (schwarzer Tee, Pfefferminz - oder Früchtetee)	
1 Glas Glühwein	0,2l
1 Glas Tee mit Rum (2cl)	
1 Glas Grog mit Rum (4cl)	

Aperitifs und Longdrinks

Kir Royal		0,1l
Sandemann Sherry	15%	5 cl
Martini Bianco oder Rosso	16%	5 cl
Asbach – Cola ⁽¹¹⁾		2 cl
Bacardi – Cola ⁽¹¹⁾		2 cl
Wodka – Lemon ⁽¹⁰⁾		2 cl
Jack Daniels – Cola ⁽¹¹⁾		2 cl

Zuviel kann man wohl trinken, doch nie trinkt man genug.

Lessing, Gotthold Ephraim

Sekt aus gutem Haus - J. Oppmann

Schloß Würzburg Pikkolo	0,20l
1 Glas Schloß Würzburg	0,10l
Privat Cuvee	0,70l

Spirituosen

original fränkisches Zwetschgenwasser	40 %	2 cl
Kirschwasser	42%	2 cl
Williams Christ Birne	40%	2 cl
Himbeergeist	40%	2 cl
Asbach Uralt	38%	2 cl
Hennessy Cognac	40%	2 cl
Jack Daniels, Tennessee Whiskey	43%	2 cl
Jägermeister	35 %	2 cl
Underberg	44%	2 cl
Ramazzotti	30%	2 cl
Amaretto	25%	2 cl
Kirschlikör	15%	2 cl

Uettinger „Prozente“ für Genießer aus der Hausbrennerei Roland Triebig

Waldhimbeergeist	40%	2 cl
Himbeerlikör (das Beste für die Besten)	20%	2 cl

Nr.1 Mit Konservierungsstoff/ Nr.2 mit Farbstoff/Nr.3 Antioxidationsmittel/Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin/Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat/Nr.6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle/Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam/Nr. 8 mit Phosphat Nr. 9 geschwefelt/Nr. 11 coffeinhaltig/Nr. 12 mit Geschmacksverstärker/Nr. 13 geschwärzt/Nr. 14 gewachst/Nr. 15 gentechnisch verändert

Hinweis: Sehr geehrte Gäste auch unser Wein und Sekt enthält die Allergene: Sulfite

Wer als Wein- und Weiberhasser jedermann im Wege steht,
der esse Brot und trinke Wasser, bis er daran zugrunde geht.
Wilhelm Busch

Weinschorle 0,25 l

offene Frankenweine, 0,25 Ltr.

2016er Volkacher Kirchberg Franken
Müller Thurgau / halbtrocken / Geiger & Söhne

2016er Eibelstadter Teufelstor
Müller Thurgau, halbtrocken / Endres Eibelstadt

2016er Thüngersheimer Ravensburg
Bacchus Kabinett halbtrocken / Geiger&Söhne

2016er Eibelstadter Kapellenberg
Silvaner Kabinett trocken / Max Markert

offene Rotweine, 0,25 Ltr.

2015er Uettinger Kirchberg
Domina Qualitätswein trocken

2015er Becksteiner Winzer Tauberfranken
Schwarzriesling Qualitätswein trocken

2015er Heilbronner Staufenberg
4,40 €
Trollinger mit Lemberger Qualitätswein

Rotling, 0,25 Ltr.

2015er Dertinger Mandelberg (gleich ums Eck)
Rotling, Qualitätswein / Weingut Baumann

Fränkische Weinspezialitäten im Bocksbeutel

2014er Erlabrunner Weinsteig
Bacchus Kabinett Silbermedaille Franken 2015 / Weingut Hausknecht

2014er Erlabrunner Weinsteig
Silvaner Kabinett trocken Silbermedaille Franken 2015 / Weingut Hausknecht

2014er Uettinger Kirchberg Franken Riemenschneider
Kerner Kabinett trocken Erzeugerabfüllung GWF

2009er Eibelstadter Kappelenberg
Spätburgunder trocken „rot“ Silbermedaille Franken 2010 / Weingut Max Markert

2013er Erlabrunner Weinsteig
Domina Kabinett trocken Franken Silber 2013 / Weingut Hausknecht

Trink ihn aus, den Trank der Labe und vergiss den großen Schmerz!
Wundervoll ist Bacchus' Gabe, Balsam für's zerriss'ne Herz.
Friedrich Schiller

Wer wirklich seine Gäste liebt – sich mit der Nachspeise Mühe gibt

Und zum Schluss, den süßen Genuss

Der Klassiker

verschiedene Eissorten

Der Klassiker mit Sahne

verschiedene Eissorten mit Sahne verziert

Kinderbecher Kunterbunt

2 Eissorten nach Wahl kunterbunt garniert

Coupe Dänemark

cremigtes Vanilleeis mit Schokosoße und Sahne

Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

Sinnliche Verführung

Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne

Der Nussknacker

Feinstes Walnuss -und Vanilleeis
mit gehackten Nüssen, Cremelikör und Sahne

**Zum Kaffee servieren wir gerne unsere hausgemachten
Kuchen und
Torten**

Bitte fragen Sie nach

**Für zu Hause haben wir für Sie, Dosenwurst und Marmelade
„aus eigener Herstellung“**

fragen Sie uns