

Unsere Aperitif-Empfehlung:

- Winter-Sprizz Heimischer Apfel verfeinert mit winterlichen Gewürzen 6,5
aufgegossen mit fränkischem Secco aus dem Hofkeller Würzburg und einem Spritzer Soda

Suppen-Vorspeisen

Pfannkuchensuppe mit Leberklößla	5,8
Wildkraftbrühe mit Klößchen	7
Kürbiscremesüppla mit Kernöl und gerösteten Kernen	5,8
Feldsalat mit Speck und Weißbrotbröckala	8
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln	10

Hauptspeisen

Sauerbraten mit Kloß und Salat (nur mittags)	16
Schäuferla mit Kloß und Salat	17,5
Gänsebrust mit Kloß, dazu Blaukraut	27
Rehbraten mit Kloß, dazu Blaukraut	21
Rehbraten mit Spätzle und Preiselbeerbirne	21
Rosa gebratener Rehrücken mit Egerlingen Gemüse und Spätzle	30
Wiener Kalbsschnitzel paniert mit Kartoffelsalat und Salat	20
Filetsteak mit Pommes und Gemüse dazu Kräuterbutter oder Champignon-Pfefferrahmsoße	30
Schweinemedallions mit Champignon-Pfefferrahmsoße, Spätzla und Salat	20
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat, Salat	14,8
Cordon Bleu mit Pommes und gemischtem Salat	16
3 Bratwürste mit Kraut und Brot	12,8
3 Blaue (Saure) Zipfel mit Brot	12,8



Fisch und Vegi

Gebratenes Zanderfilet mit Salzkartoffeln und Salat	20
Forelle „Müllerin“ oder Forelle blau mit Salzkartoffeln und Meerrettich	18-24
Gebackener CousCous-Strudel mit roter Curry-Blumenkohl-Crème	19

Unsere hausgemachten Desserts

Hausgemachte Apfelmüchla und hausgemachtes Bayrisch Creme-Eis	9,5
Ofenwarmer Schokoladenkuchen mit weißem Passionsfrucht-Schokoladeneis	9,5
Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Zwetschgenröster	8

Offene Weine aus unserem Weinkeller: 0,25

20er Silvaner trocken - Gutswein - Horst Sauer Escherndorf 6
Ein typischer Silvaner für jeden Tag! Aromen von grünem Apfel in der Nase. Saftig
und dennoch spritzig im Mund. (Alk.12 -Säure 6g/l - Restsüße. 4 g/l)

21er Bacchus Gutswein - Hofkellerei Würzburg 6
Feine Noten von Nektarine, gelbem Apfel und etwas Birne.
Am Gaumen präsentiert sich ein fruchtbetonter Bacchus mit charmanter Süße
Alk. 11,5 % Vol., S. 7,1g/l, RZ 15g/l)

21er Just HELLROT trocken, Sommerwein GUTSWEIN, Horst Sauer 6,50
Dornfelder und Müller Thurgau. Die Sommerfrüchte Erdbeere
und Himbeere strömen in die Nase. Alk. 12 % Vol., S. 6g/l, RZ 6,3 g/l)

19er Just ROT Die Farbe des Cuvée aus Dornfelder, Schwarzriesling und Spätburgunde 6,50
ist tiefrot und beerenfruchtig. Kirschen und Brombeere und ein zartes Vanillearoma. Weiche Tannine und
niedrige Säure rundenden Geschmack ab. Alk 13 % vol. / Säure 5,5 g/l / Restzucker 0,5 g/l

13/14er Wiesenbronner Cabernet trocken Bioweingut Roth, Wiesenbronn 9,00
Dunkelrot, im Duft reife Beeren, würzige Aromen, eleganter Gerbstoff,
langer Abgang toller Cabernet! Alk. 13,5 %, R.S. 0,0 g/l, Säure 5,6 g/l

Unsere Biere

Friedmann Pils aus Gräfenberg
Hetzelsdorfer Dunkles von Penning-Zeißler
Weiße Eule Hefeweizen und Zwickl Lager vom Nikl aus Pretzfeld
Schlenkerla Rauchbier und Simon Hell
Jever Pils alkoholfrei und Maisel Weizen alkoholfrei