

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
Kürbiscremesüpla 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
Schäufelra mit Kloß und Salat	17,5
Rehbraten mit Kloß, dazu Blaukraut	21
Rehbraten mit Spätzle und Preiselbeerbirne	21
Rosa gebratener Rehrücken mitgebratenen Egerlingen Buntem 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 Lachsfilet mit Salzkartoffeln und Salat	20
Gebackener CousCous-Strudel mit roter Curry-Blumenkohl-Crème	18

Unsere hausgemachten Desserts

Hausgemachte Apfelküchla und hausgemachtes Bayrisch Creme-Eis	9,5
Ofenwarmer Schokoladenkuchen mit weißem Passionsfrucht-Schokoladeneis	9,5
Winterliche Desserttrilogie mit Mandel-Panna-Cotta, Lebkuchen- Tiramisu und fein gewürztem Mousse au chocolat	9,5

Offene Weine aus unserem Weinkeller: 0,25

20er Silvaner trocken – Gutswein - Horst Sauer Escherndorf	0,25	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	0,25	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	0,25	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)		
18er Merlot – „Mutig“ Weingut Braun Fahr/Volkach	0,2	7,50
dunkles Kirschrot. - sehr fruchtig, warme Holznote durch das lange Lagern im Halbstückfässern und gebrauchten Barriques. Man riecht Schokolade, Brombeeren, Kirschen, dann Vanille, zum Schluss Sauerkirsche Goldmedaille Alk 13,6 % vol. / Säure 5,7 g/l / Restzucker 0,9 g/l		
14er Wiesenbronner Wachhügel Acolon	0,2	9
Tiefdunkel, kräftige Brombeernase, würzige Tannine, weiche Gerbstoffe. Langer Abgang. Ein großer, internationaler Typ lag 18 Monate im Barrique Alk 14,2 % vol. / Säure 6,1 g/l / Restzucker 2,7 g/l, Roth Wiesenbronn		

Unsere Biere

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