

Vorspeise

*mariniertes Carpaccio vom Rind
mit Spargelsalat, Sauce Tatar und Parmesan
dazu Steinofenbaguette
13,20 €*

Suppen

*Maisschaumsüppchen
mit Flusskrebse, Korianderöl
und Chili Popcorn
7,80 €*

*Fleischbrühe mit Leberknödel, Grießnocken und Schwimmerli
6,20 €*

Kindergерichte

*Spätzle oder Kloß mit Soße 3,50 €
kleines Schnitzel mit Pommes 7,50 €
Bratwurst mit Pommes 6,00 €
Portion Pommes 3,00 €*

Vegetarisch

*Mangold-Ricotta-Maultaschen
mit Pfifferlingen und Perlzwiebeln
dazu einen gemischten Salat
18,50 €*

*mediterrane Kräuter Gnocchi
mit Rucolapesto und Ziegenkäse
dazu einen Beilagensalat
17,80*

Hauptgänge

*Steinköhlerfilet auf der Haut gebraten
mit Blattspinat, Paprika-Tomaten-Sugo
und Polentakrapfen
24,00 €*

*Schäufele vom Schwein mit Kartoffelklößen,
dazu Speckkrautsalat
20,50 €*

*gebratener Wildfleischburger
mit Rotkraut, Apfel und Cranbeery
dazu Süßkartoffelpommes an Sauerrahmdip
19,90 €*

*rosa gebratene Schweinelende mit Spätzle
auf Champignonsauce und Gemüse der Saison
21,80 €*

*geschmortes Kalbsgulasch
mit Kartoffelrösti und Estragon-Karotten
dazu einen Beilagen Salat
22,50 €*

*medium gebratenes Rinderrückensteak
auf Spargelragout und getrüffeltem Kartoffel-Soufflé
28,00 €*

*Halbes gebackenes Hähnchen
mit großem gemischtem Salatteller
17,50 €*

*Portion Stangenspargel mit Salzkartoffeln,
zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise
21,50 €*

**Auf Wunsch zusätzlich, Beilage Ihrer Wahl aus der aktuellen Speisekarte*

Klassiker

Cordon Bleu oder Schnitzel vom Schwein mit Pommes und Salat
19,80 €

*Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“
mit Kräuterkartoffeln*
16,50 €

Bratwurst mit Sauerkraut und Baguette
14,80 €

Dessert

Crème Brûlée
Rhabarber / Erdbeere / Holunder
9,50 €

Versucherle des Tages 5,50 € (mit Espresso 7,00 €)

Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen
6,50 €

Cup Dänemark
Amarenabecher
Vanilleeis mit Eierlikör
je 6,80 €

Käsekuchen 4,00€ Apfel-Mandel-Kuchen 4,50€

Zimtrolle mit Vanilleeis und Sahne 6,50€

Schokoladen-Eiskaffee 5,50 €

verschiedene hausgemachte Eissorten - pro Kugel 1,80 €

Milchshake – Geschmack nach Wahl der vorhandenen Eissorten 5,50 €

*Liebe Gäste, alle unsere Speisen verstehen
sich inklusive der gesetzlichen MwSt. und Bedienungsentgelt*

*Sollte Ihnen Eine ganze Portion mal zuviel
sein, fragen Sie unseren Service nach halben Portionen.*

*Für unsere Gäste die an einer Lebensmittelunverträglichkeit
leiden, möchten wir Sie weiterhin mit besten Gewissen mündlich,
durch die Servicemitarbeiter informieren.*

Weinkarte

**alle Weine sind als Deutscher Qualitätswein zertifiziert*

Frankenweinschorle 0,25 l / 4,00 €

Offene Weine	0,10 l	0,25 l
2022 MÜLLER THURGAU trocken Wiesenbronner Geisberg Weingut Steinberger, Wiesenbronn	2,40 €	4,80 €
2022 SILVANER trocken Weingut Brügel, Greuth	2,80 €	5,60 €
2018 BACCHUS halbtrocken Weingut Gebrüder Müller, Iphofen	2,40 €	4,80 €
2022 Weißer Burgunder trocken Weingut Claussen-Wintzheimer, Iphofen	2,60 €	5,10 €
2022 ROTLING Greuther Bastel Weingut Meyer, Greuth	2,40 €	4,80 €
2021 SCHWARZRIESLING halbtrocken Weingut Dorsch, Iphofen	2,80 €	5,60 €
2021 DORNFELDER Iphöfer Kronsberg trocken Weingut Lutz, Iphofen	2,80 €	5,60 €
Flaschenweine		0,75 l
<u>NEUES FRANKEN</u>		
2021 SCHEUREBE trocken Kronsberg Weingut Ilmbacher Hof, Iphofen		23,00 €
2020 SPÄTBURGUNDER trocken Fürstlich Castell'sches Domänenamt		22,00 €
<u>FRANKEN KLASSIK</u>		
2020 KERNER lieblich Weingut Muth, Iphofen		19,00 €
2019 RIESLING trocken Julius-Echter-Berg Weingut Ruck, Iphofen		28,00 €
<u>GROSSES FRANKEN</u>		
2021 FRÜHBURGUNDER SPÄTLESE trocken, im Barrique gereift Weingut Popp, Iphofen		28,50 €
2021 SILVANER Spätlese Iphöfer Kronsberg Weingut Emmerich, Iphofen		22,50 €
2021 Gewürztraminer SPÄTLESE Iphöfer Kalb Weingut Wirsching, Iphofen		28,50 €
<u>EDELSÜßER WEIN</u>		
2018 RIESLANER AUSLESE 0,5 l Iphöfer Kalb Weingut Popp, Iphofen		24,00 €

Aperitif

Deutscher Perlwein trocken (mit zugesetzter Kohlensäure)	0,1 l	3,80 €
-mit Holunderblütensirup	0,1 l	4,80 €
-mit kandierten Veilchenblüten	0,1 l	5,00 €
Campari mit Soda oder Orangensaft	0,2 l	4,50 €

Biere

... von der Brauerei „Oechsner aus Ochsenfurt“

Pils vom Fass	0,25 l	2,80 €
	0,5 l	4,00 €
Hefeweizen hell vom Fass	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,20 €
Radler	0,25 l	2,80 €
	0,5 l	4,00 €
<u>Flaschenbiere</u>		
Edelhell / Schwarzbier	0,5 l	4,00 €
Hefeweizen Dunkel	0,5 l	4,20 €
Pils / Hefe Alkoholfrei	0,5 l	4,50 €
<u>Augustiner-Bräu EDELSTOFF</u>	0,5 l	4,50 €

Alkoholfreie Getränke

Franken Brunnen Mineralwasser

classic / medium	0,25 l	3,50 €
classic / medium / naturell	0,5 l	4,80 €
medium	0,75 l	5,50 €
Orangen- / Zitronenlimonade	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,20 €
Coca – Cola	0,2 l	3,20 €
	0,4 l	5,00 €
Coca – Cola light	0,33 l	4,20 €
Cola – Mix	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,20 €
Bionade Holunder / Litschi	0,33 l	4,00 €

Säfte

<i>Apfelsaft / Orangensaft</i>	0,2 l	3,50 €
<i>Johannisbeernektar / Kirschnektar</i>	0,2 l	3,80 €
<i>Maracujanektar / Ananassaft</i>	0,2 l	3,80 €
<i>Traubensaft rot</i>	0,2 l	4,00 €

Saftschorle

<i>Apfelsaft-/ Orangensaftschorle</i>	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,50 €
<i>Kirschnektar-/Johannisbeerschorle</i>	0,2 l	3,20 €
	0,4 l	4,80 €
<i>Maracuja-/ Ananassaftschorle</i>	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	5,00 €
<i>Traubensaftschorle rot</i>	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	5,00 €

Digestif

<i>Baileys</i>	4 cl	3,00 €
<i>Asbach Uralt</i>	2 cl	2,50 €
<i>Ramazotti</i>	2 cl	2,80 €
<i>Fernet Branca</i>	2 cl	2,50 €
<i>Malteser Aquavit</i>	2 cl	2,50 €

Weitere Spirituosen halten wir an der Vitrine für Sie bereit

Cocktails

*** OHNE ALKOHOL ***

Longdrink

*fränkischer Traubensaft,
mit Soda aufgegossen*
6,20 €

Virgin Caipirinha

Ginger Ale, Limette, Rohrzucker Minze
6,50 €

Null-Promillo

Ananassaft, Kirschnektar, Kokossirup, Sahne
7,00 €

*** MIT ALKOHOL ***

Mojito

Havana Club, Soda, Limette, Rohrzucker, Minze
7,50 €

Coconut Kiss

Maracuja, Ananassaft, weißer Rum, Kokossirup
7,20 €

Moskow Mule

Wodka, Ginger Ale, Lime Juice, Salatgurke
7,80 €