Vorspeisen

rosa gegarter **Kalbstafelspitz** mit marinierten Bohnen
Kürbiskernöl-Dressing und Wildkräutersalat dazu Steinofenbaguette
13,20 €

Steak Tatar auf Spargelsalat
und gehacktem Hühnerei dazu Baguette
15,00 €

Suppen

Gemüse-Senf-Süppchen
mit gebratenem Rehfilet
6,80 €

Spargel-Bärlauchsuppe
mit gebratener Riesengarnele
7,00 €

Fleischbrühe mit Leberknödel, Grießnocken und Schwimmerli
6,20 €

Kindergerichte

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

Vegetarisch

Bärlauch-Gnocchi
-Tomate, Rucola, Parmesan-
dazu einen gemischten Salat
18,50 €

Rote-Bete-Knödel
auf Erbsen-Bechamel-Sauce und würzigem Bergkäse
dazu einen Beilagensalat
18,20

Hauptgänge

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

geräucherte ***Ochsenbratwürste***
auf Spargelragout und Brandteigkrapfen
22,00 €

rosa gebratene ***Entenbrust***
auf Rahmkohlrabi
und Kartoffel-Bärlauch-Soufflé
26,00 €

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

Ravioli und Filet vom ***Zander***
auf weißem Stangenspargel mit Grapefruit-Hollandaise
25,00 €

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

geschmorte ***Lammhaxe*** *auf weißem Bohnenpüree,*
gegrillte Paprika
und Bratkartoffeln
24,00 €

Avocado-Frischkäsenudeln *mit Lachsfilet*
und Zuckerschoten dazu einen Beilagensalat
20,50 €

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

Schokoladenmousse mit Blaubeer-Muffin und Eierlikörеis
9,50 €

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Vanilleeis
8,00 €

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,
weiterhin 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**
2023 **MÜLLER THURGAU** trocken Wiesenbronner Geisberg Weingut Steinberger, Wiesenbronn	2,40 €	4,80 €
2022 **SILVANER** trocken Weingut Brügel, Greuth	2,80 €	5,60 €
2022 **BACCHUS** halbtrocken Weingut Gebrüder Müller, Iphofen	2,60 €	5,20 €
2023 **Weißer Burgunder** trocken Weingut Claussen-Wintzheimer, Iphofen	2,60 €	5,20 €
2023 **ROTLING** Greuther Bastel Weingut Meyer, Greuth	2,40 €	4,80 €
2022 **SCHWARZRIESLING** halbtrocken Weingut Dorsch, Iphofen	2,80 €	5,60 €
2022 **REGENT** trocken Weingut Roth, Wiesenbronn	2,80 €	5,60 €

Flaschenweine	**0,75 l**
NEUES FRANKEN	
2021 SCHEUREBE trocken Kronsberg Weingut Ilmbacher Hof, Iphofen	23,00 €
2020 SPÄTBURGUNDER trocken Fürstlich Castell´sches Domänenamt	22,00 €
FRANKEN KLASSIK	
2023 GRAUBURGUNDER trocken Weingut Staudt, Sulzfeld am Main	19,00 €
2019 RIESLING trocken Julius-Echter-Berg Weingut Ruck, Iphofen	28,00 €
GROSSES FRANKEN	
2021 FRÜHBURGUNDER SPÄTLESE trocken, im Barrique gereift Weingut Popp, Iphofen	28,50 €
2022 SILVANER Spätlese Iphöfer Kronsberg Weingut Emmerich, Iphofen	22,50 €
2023 Gewürztraminer SPÄTLESE Iphöfer Kalb Weingut Wirsching, Iphofen	28,50 €
EDELSÜßER WEIN	
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 €
Flaschenbiere			
Edelhell / Schwarzbier	0,5	l	4,00 €
Hefeweizen Dunkel	0,5	l	4,20 €
Pils / Hefe Alkoholfrei	0,5	l	4,50 €
Augustiner-Bräu EDELSTOFF	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

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

Saftschorle

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

Digestif

Baileys	4 cl	3,00 €
Asbach Uralt	2 cl	2,50 €
Ramazotti	2 cl	2,80 €
Fernet Branca	2 cl	2,50 €
Malteser Aquavit	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, Rohzucker, Minze
7,50 €

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

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