



Vorspeise

Allerlei Tomatenglück vom Bauer Heinrich

mit bayerischem Mozzarella, hausgemachter Pesto und weißem Tomatenschaum

All sorts of tomato happiness from Bauer Heinrich with Bavarian mozzarella, homemade pesto and white tomato foam

16,00 €

Zwischengang

Essenz von der fränkischen Bouillabaisse

mit gebratenem Edelfisch und Safran-Flädle

Essence of the franconian „Bouillabaisse“ with fried fine fish and savory pancakes with saffron

8,50€

Hauptgericht

In Heu confiertes Back-Bio-Hähnchen vom Hof Behl

auf fränkischem Kartoffelsalat

In hay confused back-organic chicken from the farm Behl on Frankish potato salad

21,00 €

Dessert

Erdbeersorbet

mit Holundersirup und Rieslingsekt aufgegossen

Strawberry sorbet with holunders syrup and topped with Riesling sparkling wine

9,50 €

Menüpreis

3 Gänge Menü	43,00 €
4 Gänge	50,00 €



Schmankerln

Brotzeit

„Gerupfter“ Brotaufstrich aus Camembert
pikant abgeschmeckt, dazu Scheiben vom Frankenbrotlaib 7,50 €
„Gerupfter,“ a camembert spread with savory seasonings served with slices from a hearty loaf of Franconian bread

„Strammer Max deluxe“
Brot mit Ochschinken vom Spessart und Spiegeleiern 12,50 €
„Strammer Max deluxe“ slices of bread topped with ox ham from the spessart region and fried eggs

Schmankerl

„Blaue Zipfel“ Bratwurst aus dem Silvaner Zwiebelsud 9,80 €
dazu gebutterte Scheiben vom Frankenbrotlaib mit Schnittlauch
„Blue“ sausage simmered in a Silvaner-onion broth and served with buttered, slices of hearty loaf of Franconian bread and chives tidbit

Ochsenbratwürste, aus reinem Rindfleisch
auf rahmigem Spitzkohlsauerkraut auf Kartoffelpüree
und grobem Senf 13,80 €
Sautéed Ox sausages of region onto mashed potato with creamy pointed cabbage and mustard

„Fränkisch Schnickerla“ süß saure Kutteln
mit Zwiebelschmelz, Balsamico dazu Semmelknödel 12,50 €
„Fränkisch Schnickerla“ tripe sweet and sour with Balsamic vinegar bread dumplings

Weinbergschnecken
mit Kalbskopf und Schmelzzwiebeln 16,50 €
Roman snails served with calfs´ s head and butter browned onions

	1 Dutzend	16,50 €
	1 dozen	
	1/2 Dutzend	10,50 €
	1/2 dozen	

Gasthaus Pommes
im Körbchen serviert, mit hausgemachtem Ketchup 3,90 €
French Fries served in a small basket with homemade ketchup

Unsere Gerichte können Allergene enthalten. Bitte fragen Sie nach, dass wir mit Ihnen in der Küche ein Menü nach Ihren Bedürfnissen erstellen können.



Vorspeisen & Suppen

Salate / Vorspeisen

Salads

Unser Gasthaussalat

mit Karotte, Gurken-, Kartoffel-, Kraut-, Tomaten-, Rote Bete- und Blattsalat

klein / groß

5,00 € / 11,80 €

House salad, an assortment of carrot, cucumber, potato, herb, tomato, beetroot and leafy salads
small / large

Sommersalat mit Bayerischem Mozzarella

grasigem Olivenöl, Kirschen, Chips vom Frankenbrotlaib und krossem Speck

„Bavarian“ Mozzarella with grassy olive oil and chips from Franconian bread with crispy bacon

15,20 €

Lauwarmer Gemüsesalat

mit Rinderzunge und Streifen vom gebratenen geschnittenem Rumpsteak

Lukewarm vegetable salad served with ox tongue and strips of fried, sliced rump steak

17,50 €

„Vitello forelle“

Rosa gebratene Scheiben vom Kalbstafelspitz auf Rauchforellencreme

Spessartoliven und Salat

Slices of veal on smoked trout creme served with salad and olives from the Spessart region

15,80 €

Gerne können Sie sich auch eine Vorspeise teilen

1 Vorspeise auf 2 Teller

Suppen

Soups

Kühles Gurkensüppchen

mit Stachelbeeren, Schmand, Estragon und warmgeräuchertem Lachsforellentatar
aus dem Hafenlohrtal

Cold cucumbersoup with gooseberries, sour cream, tarragon an salmon trout tatar

9,50 €

Rinderkraftbrühe

mit Lebernockel vom Rind, Kräuterflädle und Boulliongemüse

Beef consommé with beef liver dumplings, strips of savory pancake and bouillon vegetable

6,80 €

Essenz von der fränkischen Bouillabaisse

mit gebratenem Edelfisch und Safran-Flädle

klein/groß

8,50€ / 12,50 €

Essence of the franconian „Bouillabaisse“ with fried fine fish and savory pancakes with saffron



Fisch/Gemüse

Leicht gebratenes Roséforellenfilet in seiner Essenz mit Allerlei Bohnen, Muschelnudeln und Tomate

Lightly fried rosé trout fillet in its essence with all sorts of beans, mussels and tomatoes

24,80 €

Zanderfilet mit fränkischem Lardo und Pfifferlingen

auf Kopfsalat mit Erbsen, Möhren, jungen Kartoffeln an Senfsauce

24,80 €

Pike-perch fillet with Franconian lardo and chanterelles onto lettuce with peas, carrots, young potatoes and mustard sauce

Fränkische Klassiker

Waller aus dem Silvaner- Essig Wurzelsud

mit Wurzelgemüse, frisch geriebenem Meerrettich und kalt gepresstem Rapsöl
dazu Pellkartoffeln mit brauner Butter und Schnittlauch

19,50 €

Filet of catfish poached in and Silvaner- vinegar broth, root vegetables, freshly grates horseradish, cold- pressed canola oil with boiled potatoes served with browned butter and chives

Die Erfahrung hat uns gelehrt, dass „die Franken“ Ihren Fisch lieber durchgebraten essen. Sollte das bei Ihnen anders sein, braten wir Ihnen den Fisch auch gerne glasig

Gemüse der Woche

Jede Woche ein neues Gemüse, für Alle die mehr Abwechslung wollen
Wahlweise zu Fleisch oder Fisch.
In Absprache mit Herrn Löffler

Auf Wunsch servieren wir unsere Hauptgerichte auch etwas kleiner, zu 2/3 der normalen Größe.



Fleisch

„Wiener Schnitzel“

Goldgelb gebratenes Kalbsschnitzel ca. 160g vom Kalbsrücken

auf fränkischem Kartoffelsalat

oder mit Gasthaus Fritten, hausgemachtes Ketchup und Rahmgurkensalat

Normales /Mädchenportion

21,50 € / 18,80 €

Golden sautéed veal cutlet served with

Franconian potato salad or house French fries, homemade ketchup and creamy cucumber salad

Rosa gebratenes Steak vom Weiderind

mit Frankfurter Grüner Butter, Schmelzzwiebeln, grobem Senf und frisch geriebenem

Meerrettich dazu Gasthaus Fritten und hausgemachtes Ketchup 180g

24,50 €

Rump steak with herb butter, roasted onions, mustard, grinded horseradish and house French fries

with homemade ketchup

250g

28,50 €

Unser Steak braten wir mit Fett Rand und der darunterliegenden Sehne! (zählt nicht zum Fleischgewicht)

Hierzu empfehlen wir unseren kleinen Gasthaussalat

5,00 €

In Apfelwein geschmorter Schweinebraten

mit Semmelknödel und Leberwurstschmelz dazu

Krautsalat mit Apfel, Staudensellerie und Schmand

15,50 €

Roast pork braised with cidar with bread dumpling with melted liverwurst,

served with cabbage salad with apple, celery and sour cream

Ofenfrischer Kalbsrahmbraten

auf Bärlauchspätzle mit Estragonmöhren und Wildkräutern

26,50 €

Oven-fresh roast veal on wild garlic spaetzle with tarragon carrots and wild herbs

Auf Vorbestellung:

Dishes must be ordered in advance:

Gebratenes Kalbsbries

27,50 €

Sautéed veal sweetbreads

Beilagen besprechen Sie bitte mit unserem Chef

side dishes of your choice in consultation with the chef

Auf Wunsch servieren wir unsere Hauptgerichte auch etwas kleiner, zu 2/3 der normalen Größe.



Mehlspeisen / Vegetarisch

Mehlspeisen

Kalbsragout mit Tomate und Fenchel geschmort auf Frisch- Ei- Bandnudeln

Veal ragout stewed with fennel and tomato onto fresh eggs noodles

17,80 €

Vegetarisch

Gemüsekuchen

mit Wildkräutern und Schmand

14,80 €

oder

mit Ochsenschinken

16,50 €

vegetable pie with wild herbs and sour cream optionally with ox ham

„Fränkisch Falafel“

Gebackene Erbsenbällchen mit Minze

auf Buschbohnen mit weißem Zwiebelpüree dazu Ofengemüse

14,50 €

Franconian Falafel pea balls with mint onto bush beans white onion purée and oven cooked vegetable

Vier-Käse-Semmelbrösel Nockerln

auf Spinat und brauner Butter mit Wildkräutersalat

14,50 €

Four-cheese miniature dumplings on to spinach and browned butter



Dessert

Kartäuserklöße

auf Rhabarberkompott mit Vanilleeis

9,00 €

"Kartäuserklöße" onto ragout of rhubarb with vanilla ice cream

Buttermilch Halbgefrorenes

auf Marillenragout und Estragonschaum

9,50 €

Buttermilk semifreddo served with marille ragout and tarragon foam

Mousse von der Herenschokolade

Birnenragout, Himbeersorbet und Eierlikör

9,50 €

Dark chocolate mousse onto pear ragout, raspberry sorbet and eggnog

Erdbeersorbet

mit Holundersirup und Rieslingsekt aufgegossen

9,50 €

Strawberry sorbet with elderflowersyrup topped with Riesling sparkling wine

„Mafioso“ Espresso mit zwei Kugeln Vanilleeis

"Mafioso" espresso with two scoops of vanilla ice cream

5,50 €

Gemischtes Eis

Wir servieren unser Eis mit etwas hausgemachtem Obstsalat

1 Kugel 1,60 €

Erdbeere, Pistazie, Vanille, Schokolade, Walnuss, Joghurt

mit Sahne

+0,70 €

Ice cream creation with whipped cream