



---

## Vorspeise

**Saftiger Entenschinken auf herbstlichem Salat**  
von Apfel, Walnuss, Ei und Frisch geriebenem Meerrettich  
dazu Chips vom Frankenleib

Juicy duck ham on autumn salad apple walnut, egg and fresh grated horseradish  
and chips from the Frankenleib

## 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

## Hauptgericht

**Sauerbraten vom Waller**  
auf Getreide Risotto, Ofengemüse und Senfsauce

Sauerbraten from the Waller on corn risotto oven vegetables and mustard sauce  
oder

**In Balsamico und Regent geschmorter Sauerbraten vom Rinderschäufelrle**  
auf Kartoffel-Karottenstampf an Wirsching Gemüse

In balsamico and regent braised beef sauerbraten on potato carrot puree with savoy cabbage vegetables  
oder

**Winterliches Ratatouille**  
von Kürbis, Bohnen, Paprika und geräucherten Kartoffeln

## Dessert

**Topfen- Mozartkugel**  
auf Birnenkompott mit Pistazieneis

Curd Mozartkugel on pear ragout with pistachio ice cream

## Menüpreis

3 Gänge mit Sauerbraten	52,00 €
3 Gänge mit Waller	50,00 €
4 Gänge	56,00 €
5 Gänge	62,00 €



# 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 Ochsenschinken vom Spessarttrind und Spiegeleiern 12,80 €  
„Strammer Max deluxe“ slices of bread topped with ox ham from the spessart region and fried eggs

## Schmankerl

**Ochsenbratwürste, aus reinem Rindfleisch vom „Metzger Hebling“**  
auf rahmigem Spitzkohlsauerkraut auf Kartoffelpüree  
und grobem Senf 15,00 €  
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

**„Blaue Zipfel“ Bratwurst aus dem Silvaner Zwiebelsud** 11,50 €  
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

**Saures Züngle vom Ferkel**  
auch aus dem Silvaner Sud mit Pellkartoffeln 15,50 €  
Sour tongue from the piglet also from the Sylvaner Sud with potatoes

**Weinbergschnecken**  
mit Kalbskopf und Schmelzzwiebeln 17,50 €  
Roman snails served with calfs 's head and butter browned onions

	1 Dutzend	17,50 €
	1 dozen	
	1/2 Dutzend	11,50 €
	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

5,20 € / 12,50 €

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

#### Saftiger Entenschinken auf herbstlichem Salat

von Apfel, Walnuss, Ei und Frisch geriebenem Meerrettich

dazu Chips vom Frankenleib

18,50 €

Juicy duck ham on autumn salad pear, apple walnut, egg and fresh grated horseradish  
and chips from the Frankenleib

#### Warm geräuchertes Welsfilet und Wachtelsolei

auf Salat von Ofengemüse mit Frankfurter Kräuter Pesto und Haselnüssen

14,20 €

Warm smoked catfish fillet and quail Soleil on salad of oven vegetables with Frankfurt herbs pesto and hazelnuts

#### „Vitello forelle“

Rosa gebratene Scheiben vom Kalbstafelspitz auf Rauchforellencreme

Spessartoliven und Salat

16,80 €

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

#### Feldsalat

mit Linsen, roten Zwiebeln und Speck

Lamb's lettuce with lentils, red onions and bacon

oder

or

Vegetarisch mit geräucherter Rote Beete und Meerrettich

11,50 €

Vegetarian with smoked beetroots and horseradish

### Suppen

Soups

#### Suppe vom Hokkaido Kürbis

gerösteten Kernen und steirischem Kernöl

6,80 €

mit

gebratener Blutwurst

8,50 €

Soup of "Hokkaido" pumpkin with black pudding, roasted seeds and styrian seed oil

#### Rinderkraftbrühe

mit Lebernockel vom Rind, Kräuterflädle und Boulliongemüse

7,00 €

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

#### Essenz von der fränkischen Bouillabaisse

mit gebratenem Edelfisch und Safran-Flädle

klein/groß

9,50 € / 14,50 €

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



### Zanderfilet mit fränkischem Lardo

an Ratatouille von Kürbis, Bohne, Paprika und Kartoffel

Pike-perch fillet with Franconian lardo with ratatouille of pumpkin, bean, peppers and potatoes

25,80 €

### Leicht gebratenes Roséforellenfilet aus dem Hafenlohrthal

auf gerahmten Winterspargel mit Brunnkresse, geräucherte Rote Bete und Kartoffeln

Lightly fried rosé trout fillet from the harbor valley on framed winter asparagus with brine cress, smoked beetroot and potatoes

25,80 €

### Fränkische Klassiker

Waller aus dem Silvaner- Essig Wurzelsud

mit Wurzelgemüse, frisch geriebenem Meerrettich und kalt gepresstem Rapsöl

dazu Pellkartoffeln mit brauner Butter und Schnittlauch

20,50 €

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

oder

### Sauerbraten vom Waller

auf Getreide Risotto, Ofengemüse und Senfsauce

Sauerbraten from the Waller on corn risotto oven vegetables and mustard sauce

24,60 €

**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**

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

22,20 € / 19,50 €

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, Kürbis Chutney und frisch geriebenem Meerrettich

dazu Gasthaus Fritten und hausgemachtes Ketchup

180g

24,80 €

Rump steak with herb butter, pumpkin chutney, grinded horseradish and house French fries

with homemade ketchup

250g

29,80 €

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

Hierzu empfehlen wir unseren kleinen Gasthaussalat

5,20 €

### In Apfelwein geschmorter Schweinebraten

mit Semmelknödel und Leberwurstschmelz dazu

Krautsalat mit Apfel, Staudensellerie und Schmand

16,80 €

Roast pork braised with cidar with bread dumpling with melted liverwurst,  
served with cabbage salad with apple, celery and sour cream

### In Balsamico und Regent geschmorter Sauerbraten vom Rinderschäufelrle

auf Kartoffel-Karottenstampf an Wirsching Gemüse

26,50 €

In balsamico and regent braised beef sauerbraten on potato carrot puree with savoy cabbage vegetables

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

---

### 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

#### Winterliches Ratatouille

von Kürbis, Bohnen, Paprika und geräucherten Kartoffeln

16,50 €

Wintery Ratatouille of pumpkin, beans, peppers and smoked potatoes



## Dessert

---

### Kartäuserklöße

auf Rumzwetschgen mit Vanilleeis

9,00 €

"Kartäuserklöße" onto rum plums with vanilla ice cream

### Christstollen Halbgefrorenes

mit Bratapfelkompott

9,50 €

Christstollen semifreddo with baked apple compote

### Mousse von der Herenschokolade

Birnenragout, Himbeersorbet und Eierlikör

9,50 €

Dark chocolate mousse onto pear ragout, raspberry sorbet and eggnog

### „Mafioso“ Espresso mit zwei Kugeln Vanilleeis

"Mafioso" espresso with two scoops of vanilla ice cream

5,50 €

### Topfen- Mozartkugel

auf Birnenkompott mit Pistazieneis

10,20 €

Curd Mozartkugel on pear ragout with pistachio ice cream

### 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

### Auf Wiederholtes Bitten unserer Männlichen Gäste

In response to the request of our male guest

Zitronensorbet mit Wodka

7,70 €

Lemon sorbet served with vodka