



Ochsenmenü

Rotes- Wachtel- Solei auf Rahmgurkensalat

Red Quail Solei on cucumber salad

Allerlei Tomatenglück vom Gemüse-Bauern Heinrich verschiedene Strauchtomaten mit hausgemachter Pesto, weißem Tomatenschaum und bayerischem Mozzarella

All sorts of tomato happiness from vegetable farmer Heinrich
various vine tomatoes with homemade pesto, white tomato foam and Bavarian mozzarella

Geschmortes, gebratenes und gebackenes vom Bio-Bauern Behl seinen Perlhühnern auf Bärlauchspätzle, Möhren und Pilzen

Braised, roasted and baked from the organic farmer Behl`s poulards
onto wild garlic spaetzle, carrots and mushrooms

Sauerrahm- Halbgefrorenes

mit Johannisbeergelee, Basilikumschaum auf Ragout von Erdbeere und Rhabarber

Sour cream semi-frozen with currant jelly, basil foam on ragout of strawberry and rhubarb

56,00 €



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 Silvaner 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

Allerlei Tomatenglück vom Gemüse-Bauern Heinrich

verschiedene Strauchtomaten mit hausgemachter Pesto,
weißem Tomatenschaum und bayerischem Mozzarella

All sorts of tomato happiness from vegetable farmer Heinrich
various vine tomatoes with homemade pesto, white tomato foam and Bavarian mozzarella

16,00 €

Sommerlicher Salat

mit Rhabarber, geröstetem Blumenkohl, Haselnuss, Ziegenkäse
und kandierter Orangenschale

Summer salad with rhubarb, roasted cauliflower, hazelnut, goat's cheese and candied orange peel

15,80 €

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

Suppen

Soups

Kalte Tomaten-, Gurken-, Pfirsichsuppe

mit Ochschinckencrackern

7,50 €

Potato wild garlic soup served with stripes from ox ham

Rinderkraftbrühe

mit Lebernockel vom Rind, Kräuterflädle und Bouillongemüse

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



Fisch / Vegetarisch

Fränkisches Surf & Turf

Karpfenfilet aus dem Aischgrund und gebratenes Kalbsbries

an fermentiertem Weißkohl, eingelegten Trauben und geräucherten Kartoffeln

Franconian Surf & Turf

Carp fillet from the Aischgrund and roasted sweetbreadson fermented cabbage, pickled grapes and smoked potatoes

Karpfen 25,80 €

mit Bries 35,80 €

Roséforellenfilet mit Fichtensprossen gebraten

auf Karotten-Erbsen-Gemüse neuen Kartoffeln und Pfifferlingen

Rosé trout fillet with spruce sprouts, fried chanterelles and carrot and pea vegetables

27,80 €

Fränkische Klassiker

Waller aus dem Silvaner- Essig Wurzelsud

mit Wurzelgemüse, frisch geriebenem Meerrettich und kalt gepresstem Rapsöl

dazu Pellkartoffeln mit brauner Butter und Schnittlauch

21,50 €

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

„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

Kräuterflädle Cannelloni

gefüllt mit Ofenmöhren, Spinat und Pilzen auf Tomatensugo

13,70 €

Herb podle cannelloni filled with oven carrots, spinach and mushrooms on tomato sauce

Bärlauch-Käse-Spätzle

mit Ziegenfrischkäse, Schmelzzwiebeln und Blattsalat

16,50 €

Wild garlic cheese spaetzle with goat cream cheese, melted onions and wild herbs salad

Mädchenportion

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

Geschmortes, gebratenes und gebackenes vom Bio-Bauern Behl seinen Perlhühnern

auf Bärlauchspätzle, Möhren und Pilzen

32,00 €

Braised, roasted and baked from the organic farmer Behl`s poulards
onto wild garlic spaetzle, carrots and mushrooms

Langsam gesottenes Butterweiches Rinderschäufelerle

mit Gemüse und Grießnockerl

22,50 €

Slow-Cooked Butter Soft Cattle Schäufele with vegetables and semolina dumplings

Auf Vorbestellung:

Dishes must be ordered in advance:

Gebratenes Kalbsbries, sautierte Kalbsniere

27,50 €

Sautéed veal sweetbreads, sauteed veal kidney or heart

Beilagen besprechen Sie bitte mit unserem Chef

side dishes of your choice in consultation with the chef

Mädchenportion:

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



Dessert

Kartäuserklöße

auf Marillenkompott mit Vanilleeis

9,00 €

"Kartäuserklöße" onto apricot compote with vanilla ice cream

Sauerrahm- Halbgefrorenes

9,50 €

mit Johannisbeergelee, Basilikumschaum auf Ragout von Erdbeere und Rhabarber

Sour cream semi-frozen with currant jelly, basil foam on ragout of strawberry and rhubarb

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 €

Schokokuchen

mit Kirschragout und Walnusseis

11,50 €

Chocolate cake with cherry ragout and Walnut 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 älteren (voll 80ér) männlichen Gäste

In response requests from our older (full 80ér) male guests

Zitronensorbet mit Wodka

7,70 €

Lemon sorbet served with vodka