

Unsere Highlights

zum Einstimmen...

Genusswerk-Secco 0,1 l

trocken, weiß oder rot

3,00 €

Aperol Grapefruit 0,25 l

(Aperol, brauner Zucker, Grapefruitnektar, Secco)

5,50 €

Ginger Sprizz 0,25 l

(Ginger Ale, Limette, brauner Zucker, Secco)

5,50 €

Amertiné 0,25 l - alkoholfrei

(Mangosirup, Monin Bitter, Orangensaft)

5,50 €

Gurken - Sprizz 0,25 l - alkoholfrei

(Zitronensaft, Gurkensirup, alkoholfreier Secco, Eis)

5,50 €

Modernes Dippen

und würzen

Probieren Sie unsere würzige

TUNKE

Tunke ist eine Essigkreation aus verschiedenen Weinen,
Gewürzen und Früchten in 3 harmonisch abgestimmten Variationen.

Wählen Sie zwischen:

Dornfelder & Dattel

Riesling & Feige

Weißburgunder & Aprikose

5,50 €

Wir servieren eine Sorte Ihrer Wahl mit verschiedenem
Baguette zum Dippen

Tunke passt ideal zum Salat, zum Käse
oder zu gegrilltem Fleisch.

Auch als Vorspeise mit Brot, ein Geschmackserlebnis!

SUPPE

Rinderbrühe mit Brätstrudel ^{A,C,G,I} 5,50 €

VORSPEISE

Kleiner Salatteller ^{G,H,I,E} 4,80 €

verschiedene Salate der Jahreszeit an würzigem Dressing

VEGETARISCH

Tagliatelle mit grünem Spargel, ^{A,C,G} 13,50 €

Kirschtomaten, Parmesan und Rucolapesto

VEGAN

Kräuter Tofu ^{A,F,I,L,E} 11,50 €

in geschmortem Spitzkohlgemüse

FISCHGENUSS

Gebratenes Saiblingsfilet ^{A,G,C} 17,50 €

auf Sauerkraut-Kartoffelpuffer mit Schnittlauchschand

Fischpfännchen ^{N,I,G,D,B} 20,50 €

mit Kartoffel – Zitronengrasgemüse (Fischfilet, Garnele, Muscheln)

DEFTIG GENIEßEN!

- Surf and Turf** ^G 21,80 €
mit mediterranem Gemüse und Chilikartoffeln, dazu Kräuterbutter
- Zwiebelrostbraten** ^{A,C,L} 19,80 €
mit Schmelzzwiebeln, hausgemachten Spätzle und Zwiebelsoße
- Gebratene Schweineleber** ^{A,L,I,G} 13,50 €
mit Äpfeln, Zwiebeln und Selleriepüree
- Biersteak vom Grill** ^{A,G,L,I} 16,50 €
mit Röstzwiebeln und herzhaften Bratkartoffeln
- Geschnetzeltes vom Reh** ^{A,I,C,L,G,6} 19,50 €
mit gebratenen Pilzen und hausgemachten Haselnussspätzle
- Spanferkelkotelett** ^{A,C,G,3} 16,80 €
mit Kartoffel-Karotten-Kohlrabigemüse

SÜßER GENUSS

- Schokoladen-Panna Cotta** ^G 6,50 €
mit Ananasragout
- Creme Brûlée** ^{G,L} 6,50 €
mit Mangoragout
- Mövenpick-Eiskreation** ^G mit Sahne 5,50 €

Großer bunter Gartensalat

mit pikantem Dressing, ^{A,C,E,FG,H,I,K}

dazu Baguette 9,50 €

dazu empfehlen wir:

- **gebratene Hähnchenbrust** + 5,80 €
- **gegrilltes Rumpsteak** +11,50 €
- **gebratenes Fischfilet** + 6,00 €
- **gebratener Ziegen - Fetakäse** + 5,50 €
- **pikant marinierte Filetstreifen** + 6,50 €
- **gegrillte Riesengarnelen** +10,50 €

Paniertes Schweineschnitzel

mit hausgemachtem Kartoffelsalat ^{A,C,G} 10,50 €

Cordon Bleu vom Schwein

mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Pommes frites ^{3,4,8,A,C,G} 12,80 €

Paar fränkische Bratwürste mit

Weinsauerkraut und Bauernbrot ^{3,6,A} 7,20 €

Paar blaue Apfel-Zipfel

Bratwürste im Apfel- Meerrettichsud mit Bauernbrot ^{3,7,A} 7,80 €

Herzhafte Brotzeiten

Schmalzbrot ^{3,4,A} 5,50 €

Mett-Brot mit Zwiebeln ^{3,6,8,A} 6,50 €

Käsebrot, bunt garniert ^{4,A,G} 8,50 €

Brot mit geräuchertem Schinken ^{3,6,8,A,G} 8,50 €

Brot mit weißem und rotem Pressack ^{3,6,A,G} 7,00 €

Geräucherte Bratwürste mit Meerrettich und Brot ^{3,6,A} 7,00 €

Kalter Braten mit Meerrettich, bunt garniert ^{6,A,G} 8,80 €

Herzhafte fränkische Brotzeit ^{3,5,6,8,A,G} 8,80 €

Vesperbrett mit verschiedenen Hausmacher Wurstspezialitäten

Herzhafte Drescherbrotzeit ^{3,4,5,6,8,A,G} 12,50 €

Vesperbrett mit verschiedenen Käsesorten
und Hausmacher Wurstspezialitäten

Große Käseauswahl 200 g ^{4,5,6,7,A,C,E,F,G,H,J,K} 14,50 €

Erlesene Käseauswahl dazu verschiedenes Baguette
und Feigensenf

Kleine Käseauswahl 100 g ^{4,5,6,7,A,C,E,F,G,H,J,K} 9,50 €

Erlesene Käseauswahl dazu verschiedenes Baguette
und Feigensenf

Fränkische Weine

	Schoppen	Flasche
WEISSWEINE	0,25L	0,75L
Müller-Thurgau-2015 - Kabinett, feinfruchtig		
Winzerhof Hofmann, Ergersheim	4,10 €	12,00 €
Silvaner-2016 - trocken		
Weingut Düll, Ipsheim	4,80 €	14,00 €
Silvaner-2015 , Damaszener Stahl - trocken		
Winzerhof Stahl, Auernhofen	5,10 €	15,00 €
Johanniter-2015 - trocken		
Weingut Hofmann, Ipsheim	4,80 €	14,00 €
Riesling-2015 , Damaszener Stahl - trocken		
Winzerhof Stahl, Auernhofen	5,20 €	15,00 €
Bacchus „best of“-2016 - feinherb		
Weingut Schmidt, Bullenheim	4,80 €	15,00 €
Nachschlag-2016 , Scheurebe und Riesling - trocken		
Winzerhof Stahl, Auernhofen	4,90 €	14,00 €
Scheurebe-S-2016 - lieblich		
Weingut Hofmann, Ipsheim	5,50 €	15,50 €
Weissburgunder-S-2016 - trocken		
Weingut Hofmann, Ipsheim	5,50 €	15,50 €
Blauer Silvaner-2015 - trocken		
Winzerhof Hofmann, Ergersheim	4,50 €	13,00 €
Gewürztraminer-2016 - trocken		
Weingut Schmidt, Bullenheim	5,50 €	15,50 €

	Schoppen	Flasche
ROSEWEINE	0,25L	0,75L

Rosé – 2016- trocken

Weingut Schmidt, Bullenheim	4,80 €	14,00 €
-----------------------------	--------	---------

Rosé-2015 – trocken

Weingut Düll, Ipsheim	4,80 €	14,00 €
-----------------------	--------	---------

Rotling-2015, Federstahl - trocken

Winzerhof Stahl, Auernhofen	4,80 €	14,00 €
-----------------------------	--------	---------

ROTWEINE

Domina-2015 - trocken

Weingut Hofmann, Ipsheim	5,20 €	15,00 €
--------------------------	--------	---------

Dornfelder-2015 - halbtrocken oder trocken

Winzerhof Hofmann, Ergersheim	5,20 €	15,00 €
-------------------------------	--------	---------

Regent-2015 - trocken

Weingut Düll, Ipsheim	5,20 €	15,00 €
-----------------------	--------	---------

WEINSCHORLE	0,25 L	0,4 L
--------------------	---------------	--------------

Weinschorle weiß	3,00 €	4,50 €
------------------	--------	--------

Weinschorle rot	3,00 €	4,50 €
-----------------	--------	--------

Weinschorle rosé	3,00 €	4,50 €
------------------	--------	--------

Fassbiere

	0,2l	0,5l
Windsheimer Reichstadtbier	2,40 €	3,30 €
naturtrüb-unfiltriertes, vollmundiges Kellerbier		
Museumsbier Dunkel	2,40 €	3,30 €
naturbelassenes malzaromatisches Spezialbier mit 5,3% vol.		
Hefeweizen hell	(0,3l) 2,70 €	3,50 €
hefeblumige, leicht fruchtige Bierspezialität mit 5,6% vol.		
Radler	2,40 €	3,30 €

Flaschenbiere

Maisel's Hefeweizen alkoholfrei	3,50 €
Alkoholfreies Bier	3,50 €

Alkoholfreie Getränke

	0,25 l	0,4 l	0,5 l
Coca Cola ^{1,4}	2,00 €	3,00 €	
Cola Light ^{1,4}		0,33l 2,50 €	
Sprite oder Fanta ⁴	2,00 €	3,00 €	
Spezi ^{1,4}	2,00 €	3,00 €	
Exquisit Mineralwasser			3,00 €
Exquisit Mineralwasser still			3,00 €
Tafelwasser (Karaffe)	1,90 €	2,50 €	

Säfte

	0,25 l	0,4 l
Apfelsaftschorle	2,00 €	3,20 €
Apfelsaft	2,50 €	3,70 €
Orangensaftschorle	2,00 €	3,20 €
Orangensaft	2,50 €	3,70 €
Johannisbeersaftschorle ²	2,00 €	3,20 €
Johannisbeersaft	2,50 €	3,70 €
Traubensaftschorle	2,20 €	3,20 €

Traubensaft

2,50 € 3,70 €

Heiße Getränke

Kaffee crema ¹	2,50 €
Kaffee entkoffeiniert	2,50 €
Espresso ¹	2,00 €
Espresso Macchiato ^{1, G}	2,20 €
Espresso doppelt ¹	3,60 €
Cappuccino ^{1, G}	2,80 €
Milchkaffee ^{1, G}	2,80 €
Latte Macchiato ^{1, G}	3,00 €
Chociato ^{1, G}	2,80 €
Heiße Schokolade ^G	2,70 €

Tee

Pfefferminztee	2,20 €
Kamillentee	2,20 €
Früchtetee	2,20 €
Schwarzer Tee ¹ (Darjeeling)	2,20 €
Grüner Tee ¹	2,20 €

Schnäpse

2 cl

Zwetschgenschnaps	2,50 €
Williamsbirne	2,50 €
Roter Zwetschgenschnaps	2,50 €
Ramazotti	2,50 €

Fernet Branca	2,50 €
Mirabelle	2,50 €
Baileys	2,50 €

Zusatzstoffe

- 1) koffeinhaltig
- 2) Nektar
- 3) Geschmacksverstärker E621, E631, E627
- 4) Farbstoff E150 C, E150 D
- 5) Konservierungsstoff E221
- 6) schwefelhaltig
- 7) Antioxidationsmittel
- 8) Nitritpökelsalz

Allergene

- A) Gluten haltiges Getreide
- B) Krebstiere
- C) Eier
- D) Fisch
- E) Nüsse
- F) Soja
- G) Milchprodukte
- H) Schalenfrüchte
- I) Sellerie
- J) Senf
- K) Sesamsamen
- L) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/L
- M) Lupinen
- N) Weichtiere

Gesetzliche Mehrwertsteuer
in allen Preisen dieser Speisekarte enthalten.