

## Verehrte Gäste,

bei der Produktauswahl für unsere Speisekarte legen wir großen Wert auf die Verwendung frischer Zutaten und eine partnerschaftliche Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern. So beziehen wir einen Großteil unserer Fleisch- und Wurstwaren von einer hiesigen Metzgerei, Salat und Gemüse aus Segnitz, Reh aus dem Steigerwald oder Karpfen aus Obervolkach.

### Unsere Küchenöffnungszeiten:

Dienstag – Sonntag: 11:30 – 14.00 und 18:00 – 21:45 (So. 21:00)

Montag: Ruhetag im Restaurant

(letzte Bestellung jeweils 10 Minuten vor Küchenschluss)

## Aperitif

|                                      |      |      |
|--------------------------------------|------|------|
| Frankonia Weinaperitif               | 5 cl | 3.50 |
| Secco "Fraenzi" aus Castell          | 0,1l | 3.60 |
| „Fraenzi“ mit Weinbergspfirsichlikör | 0,1l | 3.90 |
| Sherry Medium, dry oder Rich Golden  | 5 cl | 3.80 |
| Campari Orange                       | 0,2l | 4.50 |
| Campari Soda                         | 0,2l | 4.20 |
| Martini bianco, Rosso, Extra Dry     | 5 cl | 3.80 |

## Champagner-Menü (ab 2 P.) / Secco-Menü (ab 1 P.)

Glas Ruinart R Champagner oder Glas „Fraenzi“ Secco

\*\*\*

Zanderfilet vom Grill an feinen Blattsalaten in Balsamico Dressing und Ciabatta

\*\*\*

Silvanersuppe vom Marktbreiter Sonnenberg

\*\*\*

Rumpsteak vom argent. Angusrind mit Riesengarnelen, Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Gemüse

\*\*\*

Weißes Schokoladenparfait mit Grand Marnier und Bourbon Vanille verfeinert

Preis Champagner Menü: € 44,50 p.P.

Preis Secco-Menü: € 39.00 p.P.

### Schenken Sie Kindern ein Lächeln

Lassen Sie sich diese kulinarischen Genüsse auf der Zunge zergehen und tun Sie nebenbei Gutes: Pro Menü geht eine **Spende von € 2,00** an unsere Partner Clowns für Kinder im Krankenhaus e.V. & Kinderhilfe Organtransplantation e.V.

## Fränkischer Spargel direkt aus der Region

### Als Aperitif empfehlen wir:

„Aperol Spritz“ mit Secco aus der Domäne Castell 0,20l 4.80

### Unsere Weinempfehlung zum Spargel:

2014 Marktbreiter Sonnenberg – Silvaner - trocken 0,25l 3.60

2014 Weil das Leben schön ist – Rotling aus der Domäne Castell 0,25l 3.20

### Unsere Bierempfehlung:

Muß es immer ein Erdinger sein? Oechsner alkoholfreies Weißbier 0,50l 3.30

Gebundene Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen 4.60

Tagliatelle mit Spargelstückchen, Schinken, frischen Schnittlauch und gehobelten Parmesanspänen 12.90

Portion Spargelsalat in leichter Kräuter-Speck-Vinaigrette und Ciabatta 13.80

Bunter Spargel-Farfalle-Tomaten-Salat mit Riesengarnelen vom Grill und Ciabatta 13.50

**Eine Portion Stangenspargel entspricht 500g Rohgewicht, als Beilage reichen wir Ihnen neue Kartoffeln, zerlassene Butter oder holländische Sauce**

Portion Spargel mit zerlassener Butter oder hausgemachter holländischer Sauce 14.50

### und dazu empfehlen wir:

... überbacken mit Schinken und Käse 5.80

... Schwarzwälder Schinken oder Hinterschinken 5.80

... kleines paniertes Schweineschnitzel 7.20

... fränkische Bratwürste 6.20

... Zanderfilet vom Grill 9.50

... kleines Rumpsteak 10.50

Frische Erdbeeren mit Mövenpick Vanilleeis und Sahne 5.20

Hausgemachtes Rhabarberparfait an marinierten Erdbeeren mit Minze 6.20

## Suppen

Kartoffelsuppe mit Röstzwiebeln und Petersilie 3.90

Leberklößchensuppe mit Schwimmerli 3.90

Mostsuppe vom Marktbreiter Silvaner mit Zimtcroustons 3.90

Fruchtige Tomatensuppe mit Sherry und Sahnehaube 3.90

(1) geschwefelt (2) Phosphat (3) Süßungsmittel

## Hauptgerichte

|   |               |
|---|---------------|
| „Fränkisches Hochzeitsessen“ Tafelspitz in Meerrettichsauce <sup>(1)</sup><br>mit Butternudeln und Preiselbeeren                        | 14.90         |
| Rinderroulade nach „Großmutter's Art“ mit Speck, Zwiebeln, Gurke und Senf gefüllt,<br>Kartoffelklöße <sup>(1)</sup> und Salat           | 13.80         |
| Knuspriges Schäufole mit Kartoffelklößen <sup>(1)</sup> , Dunkelbiersauce und Salat   | 13.50         |
| Fränkischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen <sup>(1)</sup> und Apfelrotkohl   | 13.90         |
| 1 Paar Bratwürste <sup>(2)</sup> mit Sauerkraut, Senf und Brot  | 8.50          |
| „Blaue Zipfel“ <sup>(2)</sup> in Essig-Gewürzsud mit Brot und Zwetschgensch snaps   | 10.80         |
| Fränkische Silvanernudeln - Bandnudeln mit Tomaten, Champignons und<br>gekochtem Schinken in Frankenwein geschwenkt und Käse überbacken | 11.80         |
| Schweinelendchen vom Grill an Rahmsauce, Champignons,<br>hausgemachten Spätzle und Salat  | 16.80         |
| Grillteller - Medaillons vom Schwein, Rind und Kalb, Speck, Berner Rösti,<br>Champignons und Salat                                      | 18.50         |
| ¼ / oder ½ Bauernente gefüllt mit Äpfeln und Rosinen, Kartoffelklöße <sup>(1)</sup><br>und Apfelrotkohl                                 | 14.80 / 17.80 |
| „Wiener Schnitzel“ Kalbsschnitzel mit Zitrone, Speckkartoffeln und Salat  | 15.90         |
| Schweinerückensteak mit Schinken, Tomate und Käse gratiniert,<br>Pommes frites und Salat  | 12.90         |
| Hähnchenbrustfilet auf Silvanersauce mit Rosmarinkartoffeln und Salat   | 13.90         |
| Rahmgeschnetztes vom Kalb mit frischen Champignons,<br>hausgemachten Spätzle und Salat  | 16.90         |
| Rumpsteak vom Angusrind mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat  | 19.90         |
| Rumpsteak vom Angusrind mit Madagaskar-Pfeffersauce,<br>Kartoffelspalten und Salat  | 19.90         |
| Rumpsteak „Surf & Turf“ mit Riesengarnelen, Kräuterbutter, Wedges und Salat   | 24.50         |
| Zanderfilet vom Grill auf Lauchbett mit Bandnudeln und Salat  | 18.80         |
| Lachsfilet auf Kräuter-Silvanersauce , grünen Nudeln und Salat  | 15.50         |

(1) geschwefelt (2) Phosphat (3) Süßungsmittel

## *Salate und Vegetarische Gerichte*

|  |       |
|--|-------|
| Gebackene Champignons mit Kräuterquark, Salat, Ciabatta und Butter     | 11.80 |
| Breite Bandnudeln mit Ratatouille-Gemüse und gehobelten Parmesanspänen | 11.20 |
| Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat                                 | 9.80  |
| Zanderfilet und Riesengarnelen vom Grill an Salat und Ciabatta         | 13.80 |
| Salat in Kräutervinaigrette mit gebratener Hähnchenbrust und Ciabatta  | 11.80 |

## *Für unsere kleinen Gäste*

|  |       |
|--|-------|
| Bratwurst <sup>(2)</sup> mit Pommes frites und Salat   | 5.80  |
| Eierpfannkuchen mit Apfelmus <sup>(3)</sup>            | 5.20  |
| Zwei Schweinelendchen mit Spätzle, Rahmsauce und Salat | 10.80 |
| Kinderschnitzel mit Pommes frites und Salat            | 8.80  |
| Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und Salat             | 7.80  |

## *Dessert*

|   |      |
|---|------|
| Hausgemachte Silvanercreme an frischen Früchten   | 5.90 |
| Apfelküchle auf Vanillesauce und Sahne  | 5.90 |
| Weißes Schokoladenparfait mit Grand Marnier und Vanille verfeinert, dazu einen Espresso | 6.90 |
| Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne                                     | 6.20 |
| Dessertteller - eine bunte Auswahl unserer Nachspeisen                                  | 6.90 |
| Gemischtes Eis Mövenpick (3 Kugeln nach Wahl) mit Sahne                                 | 5.20 |
| Kugel Mövenpick Eis: Erdbeer, Schokolade, Walnuss, Vanille                              | 1.60 |
| Caffé affogato – Espresso mit einer Kugel Mövenpick Vanilleeis                          | 3.60 |
| Kleine Käseauswahl mit Trauben, Brot und Butter   | 7.90 |
| Gerupfter mit Bauernbrot  | 6.50 |

(1) geschwefelt (2) Phosphat (3) Süßungsmittel

Gerne erhalten Sie auf Wunsch, eine Übersicht der in unseren Speisen enthaltenen Allergene

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.  
Kleinere Portion unserer Speisen (falls möglich!) abzgl. € 2.00