

## Menü

### **St. Jakob und die Wurst**

gebratene Jakobsmuschel und fränkische Blutwurst  
mit eingelegtem Gemüse und Kartoffelcreme  
Vorspeise einzeln € 14

\*\*\*

### **Kabeljaufilet -Wildfang-**

auf Rote Bete Apfelrisotto  
und Meerrettichschaum  
Zwischengang einzeln € 16  
als Hauptgang € 24

\*\*\*

### **Zweierlei Reh**

gebratener Rücken und Ragout aus der Keule,  
Rosenkohl und Cranberry-Guglhupf  
Hauptgang einzeln € 28

\*\*\*

### **Winterapfel aus dem eigenen Garten**

Apfelkompott, Müsli, Schokolade und Joghurteis  
Dessert einzeln € 9

### **3-Gang Menü ohne Kabeljau**

€ 44

### **4-Gang Menü**

€ 54

### **Weinempfehlung**



2017 Sulzfelder Cyriakusberg Grauburgunder trocken,  
Weingut Hugo Brennleck, Sulzfeld/Franken

0,125l	€ 4,50
0,25l	€ 6,90
0,75l	€ 24,00


Vegetarische Gerichte

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.  
Für Umbestellung auf unsere leckeren Bratkartoffeln berechnen wir 2 €.

## Vorspeisen & Suppen

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Flädle und Schnittlauch	€ 6
 <b>Kürbis-Ingwer-Suppe</b> mit gerösteten Kernen und steirischem Öl	€ 6
 <b>Ziegenkäse</b> mit Honig und Thymian, eingelegtem Gemüse und Wildkräutern	€ 10

## Hauptsachen

<b>Kabeljaufilet -Wildfang-</b> auf Rote Bete Apfelrisotto und Meerrettichschaum	€ 24
<b>Barbarie Entenbrust</b> mit Ingwer-Limettensauce, Karottenpüree und gebratenem Rosenkohl	€ 21
<b>Sauerbraten von der Ochsenbacke</b> mit Cassis-Blaukraut und Löffelspatzen	€ 19
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Kalbsrücken, in der Pfanne wellig gebrutzelt mit Kartoffel-Feldsalat, Preiselbeeren und Zitrone	€ 21
<b>Hirschgulasch -aus heimischer Jagd-</b> mit eingelegten Äpfeln und Speck-Walnussknödeln	€ 19
 <b>Rote Bete Apfelrisotto</b> mit Meerrettichschaum und Wildkräutern	€ 15

## Hinterher

<b>Eis von der Rhöner Eismanufaktur</b> verschiedene Sorten – fragen Sie unsere Servicemitarbeiter	je Kugel € 2,50
<b>Crème brûlée</b> mit Orangenkompott und Lebkucheneis	€ 9
<b>Winterapfel aus dem eigenen Garten</b> Apfelkompott, Müsli, Schokolade und Joghurteis	€ 9
<b>Kaiserschmarrn -braucht ca. 15 Minuten-</b> mit Zwetschgenröster und Vanilleeis	€ 10
<b>„Absacker“</b> eine Kugel Haselnusseis, 2cl Haselnussgeist von der Brennerei Dirker und ein Dinzler Espresso	€ 9

Vegetarische Gerichte

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.  
Für Umbestellung auf unsere leckeren Bratkartoffeln berechnen wir 2 €.

## **Zum Schoppen oder Bier ab 17:30h**

<b>Flammkuchen „klassisch“</b> mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln und Lauch	€ 9
<b>Flammkuchen „Ziege“</b> mit Sauerrahm, Ziegenkäse, Honig und Thymian	€ 10
<b>Paar fränkische Bratwürste</b> auf Weinsauerkraut, Senf und Brot	€ 10
<b>Hausmacher Sülze</b> mit Schnittlauchvinaigrette und Bratkartoffeln	€ 12

\* Phosphat

### **Sonntagsklassiker !**

**Sonntagmittags gibt es Klassiker wie daheim:  
Schweinsbraten, Rindsrouladen, Tafelspitz  
oder Wild aus heimischer Jagd.  
Wechselnd und nur solange der Vorrat reicht.**

Vegetarische Gerichte

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.  
Für Umbestellung auf unsere leckeren Bratkartoffeln berechnen wir 2 €.

## **APERITIF**

**hausgemachte Ingwer-Limettenschorle**  
alkoholfrei  
0,3l 3,50 €

**Cranberryschorle -alkoholfrei-**  
... reich an Antioxidantien  
0,3l 3,50 €

**San Bitter -alkoholfrei-**  
Bitter-Monin, Schweppes Tonic Water, Orange  
0,25l 6 €

**Martini**  
weiß  
0,05l 4 €

**Sherry**  
trocken oder medium  
0,05l 5 €

**Campari**  
Soda oder Orange  
0,3l 6 €

**Hugo**  
Secco, Holunderblütensirup, Limetten, Minze  
0,25l 6 €

**Aperol Spritz**  
Aperol, Secco, Orange  
0,25l 6 €

**fränkischer Secco**  
Weingut Neder, Ramsthal  
0,1l 4 €

**fränkischer Winzersekt brut**  
-traditionelle Flaschengärung-  
Sektellerei Höfer, Würzburg  
0,1l 7 €

Vegetarische Gerichte

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.  
Für Umbestellung auf unsere leckeren Bratkartoffeln berechnen wir 2 €.

# Unsere Weinempfehlung!

**2016**

## **Spätburgunder trocken Winzerkeller Sommerach Sommerach Franken**

Der filigrane Verführer! Würzig & voller Harmonie. In der Nase dunkle Waldfrüchte wie schwarze Johannisbeere & Brombeere, außerdem etwas Kirsche & Pflaume. Am Gaumen würzige Noten wie Zimt & Wacholder, etwas schwarzer Pfeffer. Lang anhaltender Nachhall!

**0,125l Öchtele € 3,40**  
**0,25l Schoppen € 5,90**

**0,75l Flasche € 16,00**

Vegetarische Gerichte

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.  
Für Umbestellung auf unsere leckeren Bratkartoffeln berechnen wir 2 €.