

SPEISEKARTE ab Samstag 20. April



Suppen & Vorspeisen

Fränkische Hochzeitssuppe mit Butterkloß, Leberkloß, Omeletten	5,90
Fränkische Spargelcremesuppe mit Einlage und Sahnehaube	6,20
Gebackene Champignons mit hausgemachter Sauce Tartar, Weißbrot und Butter	6,50
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Balsamico und Parmesan	8,90
Hausgemachte Terrine von der Tomate mit Mozzarella und Balsamico	7,20
Rote Beete Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse	6,90

Fränkisches & aus der Röhre

fränkisches Schäuferle mit Kloß und gemischtem Salat	15,50 – 17,90
Schweinebraten mit Kloß und gemischtem Salat	14,70
Sauerbraten mit Kloß, Preiselbeeren und Salat	17,90
Rindfleisch gekocht mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln	16,00
Hirschragout mit Semmelkloß und Preiselbeeren	18,30

Herpersdorfer SPARGEL vom Wißmeier-Hof

1 Portion Spargelsalat mit Schnittlauchröllchen	13,30
1 Port. warmer Spargel mit Butter oder Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	15,80
3 fränkische Bratwürste mit Kartoffelsalat und 1 Port. Spargelsalat	23,20
Warmer Nußschinken mit Petersilienkartoffeln und einer Port. Butterspargel	23,90
Lachsforellenfilet mit Petersilienkartoffeln, warmer Spargel und Sauce Hollandaise	26,90
Ravioli mit Ricotta und grünem Spargel gefüllt im Spargelsud mit Spargel und Parmesan	18,80

Aus der Pfanne & vom Grill

3 fränkische Bratwürste mit Kraut, Brot oder Kartoffelsalat	10,90
Schweineschnitzel gebacken mit Kartoffelsalat und gem. Salat	14,90
Kotelett gebacken mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat	14,90
Hähnchenbrust „Asiatisch“ mit knackigem Gemüse und Reis	17,20
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites und gemischtem Salat	17,90
Bärlauch-Cordon-Bleu vom Schwein mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat	17,90
Holzackersteak vom Schweinenacken mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	15,30
Schweinelende mit Pfefferrahmsoße , Pfirsichspalten, Kartoffelrösti und gem. Salat	19,70
Schweinelendchen mit Bärlauchrahmsoße , Dauphineskartoffeln und Feldsalat	19,70
Pfeffersteak vom Rinderrücken mit Pommes frites und gemischtem Salat	25,90

Fisch & Fleischlos

Zanderfilet an Mandelbutter gebraten mit Salzkartoffeln und Blattsalat	17,80
Kabeljaufilet gebacken mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat	
Feine Bandnudeln mit gebratenen Garnelen und Zucchini in Weissweinsahnesoße	16,80
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln	13,00
Ravioli mit knackigem Gemüse , Paprikarahmsoße und Parmesan	15,60
Cremige Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat	13,40
Gebackene Klöße mit Ei und Blattsalat	11,00
Sellerieschnitzel gebacken mit hausgemachter Sauce Tartar und Salzkartoffeln	13,80

Zum Nachtisch **sowie lecker Kuchen und Torten zum Kaffee**

Marmoriertes Mousse von der Schokolade mit Mangomark und Beeren	6,90
Tiramisu mit Fruchtmark und frischen Früchten	6,90
Parfait von Nüssen und getrockneten Früchten mit heißen Waldbeeren	6,90

Zur Brotzeit

Brotzeiteller mit Butter, Gurke und Brot				13,00
Port. roher Schinken mit Butter, Gurke und Brot				9,20
Port. gekochter Schinken mit Butter, Gurke und Brot				9,20
Portion weißer oder roter Presssack mit Brot				6,50
Port. gemischter Käse mit Bauernbrot und Butter				9,20
Port. Stadtwurst mit Brot und Senf	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe, Allergene entnehmen			7,60
Port. Stadtwurst mit Musik und Brot	Sie bitte dem Aushang an unserer Theke und der			7,90
Portion Wurstsalat mit Musik und Brot	regulären Speisekarte, da			8,90
Bratwurstgehäckbrot	aus Platzgründen dies nicht abdruckbar ist.			5,70
Port. Sulze mit Musik und Brot				8,80

Kaffee & Co

Portion Kaffee	3,90	Tasse Kaffee crema	2,30
Espresso	2,10	Cappuccino	2,50
Milchkaffee/Latte	2,70	Glas Tee	2,20

Biere & Alkoholfreie Getränke

Tucher Pilsener	0,4l	3,90	Tucher Übersee	0,5l	3,90
Tucher Hefeweizen	0,5l	4,30	Tucher Radler	0,5l	3,90
Tucher Franken Dunkel	0,4l	3,90	Karamalz	0,5l	3,70
Tucher Pils alkoholfrei	0,5l	4,30	Tucher Bockbier	0,5l	4,60
Tucher Reifbräu alkfrei	0,5l	3,90	Tucher Weizen		
Sebaldus Weizen	0,5l	4,40	dunkel, leicht, alkfr.	0,5l	4,30
Coca Cola, Cola light, Orangenlimonade, Zitronenlimonade			0,2l	2,50	
			0,4l	3,90	
Fruchtsaftschorlen			0,4l	3,90	
Selters Mineralwasser			0,2l / 2,50	0,5l / 3,40	
Apfelsaft, Johannisbeersaft, Orangensaft			0,25l	2,60	

Weine 0,2l

BLÖDEL „Weiß“ fruchtiges Cuvée, feinherb, Rheinhessen, weiß	0,2l	5,90
BLÖDEL „riesLING“ edel & vollmundig, trocken, Rheinhessen, weiß	0,2l	6,40
Obereisenheimer Höll, Müller-Thurgau, halbtrocken Franken, weiß	0,2l	5,30
Obereisenheimer Höll, Müller-Thurgau, trocken, Franken, weiß	0,2l	5,30
Obereisenheimer Höll, Silvaner, trocken, Franken, weiß	0,2l	5,30
Obereisenheimer Höll, Bacchus, halbtrocken, Franken, weiß	0,2l	5,30
BLÖDEL „rosè“ süffig, sommerlich, feinherb, Rheinhessen, rose	0,2l	5,90
BLÖDEL „dornFELDER“ beerig & aromatisch, trocken, Rheinhessen rot	0,2l	6,90
Shiraz Bin 50, Australien trocken, rot	0,2l	6,70
Passione Reale Appasimento, Italien, trocken, rot	0,2l	8,40

Schnäpse, Aperitif, Aperol & Co sind natürlich auch vorhanden – bitte nachfragen