



Der Gasthof um 1899

*In unseren Räumlichkeiten finden Sie Platz für Familienfeiern,
wie Hochzeiten, Taufen, Geburtstage, Firmenjubiläen
und Weihnachtsfeiern für 5-150 Personen.*

*Vom Aperitif über ein festliches Menü, Blumenarrangements,
Tischdekoration und Musikkapelle beraten wir Sie gerne in einem
persönlichem Gespräch über die vielfältigen Möglichkeiten
von Küche und Keller.*

Wir lassen Ihre Feier zu einem gelungenem Ereignis werden.

*Für Tagungen bieten wir Tagungspauschalen an und
verfügen über moderne Tagungstechnik,*

Unsere Spezialitäten:

Ofenfrische Schäuferle

*Lebendfrische Karpfen
nur von September bis April*

Wild je nach Saison

*Spargel
von Ende April bis Mitte Juni*

Zur Anregung des Appetits empfehlen wir:

Den etwas anderen Aperitif

<i>Glas Prosecco mit Pfirsichlikör</i>	4,80
<i>Glas Prosecco</i>	4,70

Die Klassiker

<i>Martini dry oder Martini rot</i>	3,20
<i>Sherry dry oder medium dry</i>	3,40
<i>Campari pur ^{1.)}</i>	3,80
<i>Campari soda ^{1.)}</i>	4,20
<i>Campari orange ^{1.)}</i>	4,40
<i>Bitter Alkoholfrei (Campari) mit Orangensaft</i>	4,--
<i>Portwein</i>	3,80

Vorspeisen

Knackiger Feldsalat

<i>mit Speckwürfeln und Brotcroutons</i>	6,--
--	------

Schneckenpfännchen

<i>6 Weinbergschnecken mit würziger Kräuterbutter gratiniert, dazu reichen wir Toast</i>	7,20
--	------

Aus dem Suppentopf

Oma's Kartoffelsuppe

<i>mit gerösteten Speckwürfeln und Brotcroutons</i>	4,--
---	------

Hausgemachte Leberknödelsuppe

3,50

Täglich frisch aus der Bratröhre

Schäufele

knusprig gebraten

eine fränkische Spezialität

von der Schweineschulter

mit rohem Kloß^{3.)} und gemischtem Salat

je 100 gr.

2,80

Schweinebraten

mit rohem Kloß^{3.)}

und gemischtem Salat

8,50

Sauerbraten

mit rohem Kloß^{3.)}

und gemischtem Salat

10,50

Rehbraten von der Keule

mit Pfifferlingen

dazu hausgemachte Eierspätzle

bunter Salatteller und Preiselbeeren

16,--

Aus der Pfanne und vom Grill

Schweineschnitzel Wiener Art

*mit Pommes frites
und gemischtem Salat*

9,50

Wiener Schnitzel

*mit Butterkartoffeln
und Salate der Saison*

15,20

Zarte Pfefferlendchen

*mit rosa und grünem Pfeffer
dazu Röstitaler
und bunter Salatteller*

15,20

Rumpsteak 200 gr.

*mit Kräuterbutter, Pommes frites
und gemischtem Salat*

17,--

Filetsteak 200 gr.

*mit Kräuterbutter, Pommes frites
und gemischtem Salat*

22,--

Für den kleinen Hunger

3 Hausgemachte fränkische Bratwürste mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat und Brot	5,80
3 Sauere Zipfel im Zwiebelsud mit Brot	5,80
Schweinelendchen Bombay auf Toast, mit Curryrahmsauce, und Früchten	9,--
Toast Hawaii gekochter Schinken mit Ananas und Käse überbacken	5,80

Aus der kalten Küche

Kalter Schweinebraten mit Essiggurke, Meerrettich, Butter und Brot	6,80
Schwarzwälder Bauernschinken im Buchenholz geräuchert, reich garniert, dazu Butter und Brot	7,80
Matjesfilets Hausfrauenart in milder hausgemachter Zwiebel-Äpfelsauce 2.), mit Salzkartoffeln	8,20
Salatvariation mit Schafskäse, Oliven und Zwiebeln	7,50
Belegtes Brot mit Wurst, gekochtem Schinken oder Käse rohem Schinken	4,-- 5,--
Wurstsalat nach Art des Hauses mit Zwiebeln, Essiggurken, Paprikastreifen und Brot	5,80

Extras

<i>Beilagen</i>	2,50
<i>Gemischter Salat</i>	3,--
<i>Großer Salatteller</i>	4,--

Käse schließt den Magen

<i>Emmentaler</i> <i>mit Weintrauben,</i> <i>Salzgebäck Butter und Brot</i>	6,50
<i>Camembert -gebacken-</i> <i>mit Preiselbeeren</i> <i>Butter und Toast</i>	5,20
<i>Obatzda</i> <i>angemachter Camembert, mit Brot</i>	5,20
<i>Kleines Käsedessert</i> <i>mit Weintrauben,</i> <i>Salzgebäck, Butter und Brot</i>	5,50

Fragen Sie nach unserer Kinderkarte!

*Wir verwenden in unserer Küche ausschließlich Fleisch
aus deutschen Landen !*

*Soweit es die Saison zuläßt finden Sie
bei uns auch sämtliche Gemüse und Salate nur aus dem
Knoblauchsland !*

Biere vom Faß

Vasold Pils	0,4ltr.	2,70
Vasold Pils	0,2ltr.	1,40
Vasold Pils	0,5ltr.	3,30
Lagerbier - hell-	0,5ltr.	2,70
Radlerhalbe	0,5ltr.	2,70
Benedikt Dunkel im Steinkrug	0,4ltr.	2,80
Kuchelbauer Hefeweizen	0,5ltr.	3,--

Flaschenbiere

Dunkles Weizen „Kuchelbauer Alte Liebe „		3,--
Erdinger Kristall		3,--
Erdinger Hefeweizen leicht		3,--
Clausthaler und Weizen - alkoholfrei -		3,--
Bitburger	0,33 ltr.	2,70

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,25 ltr.	1,80
Mineralwasser	0,5 ltr.	2,70
Stilles Mineralwasser	0,25 ltr.	1,80
Gerolsteiner naturell	0,5 ltr.	2,90
Coca Cola 1.) 6.)		1,80
Fanta 1.)		1,80
Orangensaft		2,20
Apfelsaft		1,90
Apfelsaftschorle		2,60
Säfte: Johannisbeer, Mango, Sauerkirsch	0,2 ltr.	2,--
Saftschorlen: Johannisbeer, Mango, Sauerkirsch	0,4 ltr.	2,80
Orangensaftschorle (In Aktion: Günstiger als ein alkoholisches Getränk)	0,4 ltr.	2,--
Tomatensaft		2,40
Schweppes Bitter Lemon 5.)		2,30
Sprite		1,80
Coca Cola light 1.) 6.)	0,33 ltr.	2,40
Spezi 1.) 6.)	0,4 ltr.	2,80



Schorlen:

Weinschorle	0,25ltr.	2,50
Weinschorle	0,4ltr.	3,90
Frankenweinschorle	0,25ltr.	3,20

Weißweine 0,25 ltr.

Claus C. Jakob (Pfalz) Riesling trocken	4,60
Niersteiner Gutes Domtal (Rheinhessen) Müller-Thurgau lieblich	3,90
Mußbacher Eselshaut (Rheinpfalz)	4,--
Munzinger Attilafelsen (Baden) Spätburgunder Weißherbst	4,40
Kitzinger Hofrat (Franken) Bacchus trocken	4,60
Dettelbacher Honigberg (Franken) Müller Thurgau –halbtrocken-	4,60
Volkacher Ratsherr (Franken) Silvaner trocken	4,60
Volkacher Ratsherr (Franken) Scheurebe	4,60
Pinot Grigio (Italien)	4,60

Rotweine 0,25 ltr.

Dornfelder Weingut H.J & E. Lehmen (Mosel)	4,70
Heilbronner Stiftsberg (Württemberg) Trollinger	4,60
Volkacher Kirchberg (Franken) –Domina trocken	5,20
Kalterer See –Classico trocken (Südtirol)	3,90
Camino de Castilla (Spanien)	4,50
Cabernet Sauvignon Italienischer Rotwein aus dem Trentino	4,60
Ernest & Julio Gallo (Cabernet Sauvignon) California	4,80
Bellingham Merlot Südafrika	6,80

Unsere Bocksbeutel

Sommeracher Katzenkopf Riesling Kabinett trocken (Franken)	17,70
Volkacher Ratsherr Schwarzriesling (Roter Frankenwein)	18,70

Unsere Flaschenweine

Chablis (Frankreich)	26,50
Bordeaux Superior (Frankreich) Appellation Bordeaux Superior Controlee	22,--
Chateauneuf de Pape (Frankreich) Appellation Chateauneuf de Pape Controlee	32,--
Casillero del Diablo (Chile) Cabernet Sauvignon	28,--

Bitte erfragen Sie die aktuellen Jahrgänge beim Kellner

Schnäpse 2 cl

Fränkisches Zwetschgenwasser, Himbeergeist	2,10
Williams-Christbirne, Fränkisches Kirschwasser	2,30
Fränkischer Schlehengeist	2,60
Malteser Kreuz Aquavit	2,40
Jubiläums-Aquavit	2,70
Wodka Moskovskaya	2,60
Jägermeister, Sechsamtertropfen	2,10
Underberg, Fernet Branca	2,30
Ramazotti	2,40
Kirsch Whisky, Eierlikör im Waffelbecher	2,10
Asbach Uralt	2,40

Für den verwöhnten Gaumen

Grappa Prosecco		3,--
Remy Martin		3,70
Calvados Père Magliore		4,10
Amaretto		3,10
Grand Marnier Cordon rouge		3,50
Jean Beam	4cl	4,80
Jack Daniels Bourbon Whiskey	4cl	6,40
Chevas Regal Premium Scotch Whisky	4cl	6,40
Glenmorangie Single Malt Scotch Whisky	2cl	8,--
Schweizer Williamine Morand	2cl	4,--
Ziegler Sauerkirschbrand	2cl	8,--

Sekt

<i>Hausmarke Rotes Roß</i>		1/1 Fl.	21,--
<i>Prosecco</i>		1/1 Fl.	26,50
<i>Veuve Cliquot Ponsardin</i>	1/1 Fl.		63,--
<i>(Champagner)</i>			

Warme Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>	1,90	<i>Portion Kaffee</i>	3,60
<i>Glas Tee</i>	1,90	<i>Portion Tee</i>	3,20
<i>Tasse Kakao</i>	2,--	<i>Portion Kakao</i>	3,80
<i>Glas Tee mit Rum (4cl)</i>			3,80
<i>Glas Grog (4cl Rum)</i>			3,50
<i>Glas Glühwein</i>			2,70

Kaffee- und Teespezialitäten

<i>Espresso</i>	1,90	<i>Cappuccino</i>	2,40
<i>Espresso Macchiato</i>	2,--	<i>Cappuccino Vanille</i>	2,70
<i>Latte Macchiato</i>	3,--		
<i>Grüner Tee Orange Ingwer</i>		<i>Glas</i> 2,--	<i>Portion</i> 3,70
<i>Kirsch-Bananen Tee</i>		<i>Glas</i> 2,--	<i>Portion</i> 3,70

*Unsere angegebenen Preise sind Inklusivpreise, in denen Bedienungsgeld und die jeweilige Mehrwertsteuer enthalten sind.
Bei erscheinen neuer Preise verlieren die alten ihre Gültigkeit.*



1.) mit Farbstoff
2.) mit Konservierungsstoff
3.) geschwefelt

4.) mit Phosphat
5.) chininhaltig
6.) koffeinhaltig

Speisekarte ab 21⁰⁰ bis 22⁰⁰ Uhr



<i>Oma's Kartoffelsuppe</i> <i>mit gerösteten Speckwürfeln und Brotcroutons</i>	4,--
<i>Schweineschnitzel Wiener Art</i> <i>mit Pommes frites und Salatteller</i>	9,50
<i>Hausgemachte fränkische Bratwürste</i> <i>mit Kartoffelsalat und Brot</i>	5,80
<i>Rumpsteak mit Kräuterbutter</i> <i>Pommes frites und bunter Salatteller</i>	17,--
<i>Filetsteak mit Kräuterbutter</i> <i>Pommes frites und Salaten der Saison</i>	22,--

<i>Kalter Schweinebraten</i> <i>mit Essiggurke, Meerrettich, Butter und Brot</i>	6,80
<i>Kleines Käsedessert</i> <i>mit Weintrauben, Salzgebäck, Butter und Brot</i>	5,50
<i>Matjesfilets Hausfrauenart</i> <i>in milder Zwiebel-Äpfelsauce mit Salzkartoffeln</i>	8,20
<i>Salatvariation mit Schafskäse, Oliven und Zwiebeln</i>	7,50
<i>Wurstsalat nach Art des Hauses</i> <i>mit Zwiebeln, Essiggurken, Paprikastreifen und Brot</i>	5,80