



Suppen

Consommé vom Rhöner Rind mit Leber-und Pistazienklößchen 4,30 €

Süppchen vom fränkischen Hokkaido-Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen 4,20 €

Vorspeisen

Carpaccio vom geräucherten Rhöner Rinderschinken in Oliven- Balsamicovinaigrette mit mariniertem Salatbouquet 9,40 €

Ziegenkäsecreme mit getrockneten Tomaten an Waldhonigglace und Feldsalat 8,10 €

Praline von der fränkischen Blutwurst auf Egerlingsalat mit Apfel-Chili-Chutney 7,90 €

Salate

Beilagensalat 4,20 €

Bunter mariniertes Salatteller 8,20 €

Bunter mariniertes Salatteller mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 10,80 €

Alle Salatdressings sind hausgemacht.

Fleischlos genießen

Hausgemachtes Kartoffel-Champignon-Küchle auf Paprika-Tomatenragout mit Feldsalat 10,80 €

Weinempfehlung zum Kartoffel-Champignon-Küchle: LÄUFT.®, Rotling

Handgeschabte Käsespätzle mit Emmentaler und Zwiebeln überbacken, dazu Beilagensalat 9,90 €

Weinempfehlung zu den Käsespätzle: Weißer Burgunder Kabinett



Fisch

Geräucherte Rhöner Forellenfilets mit Sahnemeerrettich und Brot 9,50 €

Weinempfehlung zum Rhöner Forellenfilet: Silvaner Kabinett

Gebratenes Filet vom Rhöner Bachsaibling auf
Kartoffel-Blattspinat-Radieschengemüse an Senfsaatsoße 17,40 €

Weinempfehlung zum Bachsaibling: Merzling Q.b.A.

Fleisch

Müllers „Winzerburger“ vom heimischen Wild im Dinkel-Vollkorn-Brötchen
mit fränkischem Krautsalat und hausgemachtem Preiselbeersenf dazu
Rosmarinkartoffeln und Kräuterdip 11,90 €

Weinempfehlung zum Winzerburger: Bacchus Q.b.A.

Rumpsteak vom Rhöner Rind an Rosmarinkartoffeln mit hausgemachter
Kräuterbutter und Feldsalat 23,70 €

Weinempfehlung zum Rumpsteak: LÄUFT. ® Cuvée Rot Q.b.A.

Medaillons vom Schweinefilet auf geschmortem Paprikagemüse mit
Kräuter-Schmandkartoffeln 14,90 €

Weinempfehlung zum Schweinefilet: Müller-Thurgau Kabinett

Schnitzel Wiener Art mit Pommes und Beilagensalat 10,90 €

Weinempfehlung zum Schnitzel: Müller Thurgau Q.b.A.

Wildschweinbratwürste auf lauwarmen Linsengemüse mit Salatbouquet
und Preiselbeersenf 11,90 €

Weinempfehlung zur Wildschweinbratwurst: Silvaner Kabinett



Fränkische Klassiker

Ragout vom heimischen Wild an Preiselbeersofße mit hausgemachten Spätzle und Beilagensalat 16,90 €

Weinempfehlung zum heimischen Wild: Regent Q.b.A.

Fränkischer Sauerbraten vom Rhöner Rind mit Blaukraut und Klößen 13,90 €

Weinempfehlung zum Sauerbraten: Regent Q.b.A.

Zart geschmorte „Ochsenbäckchen“ mit „Hammelburger Mehlklöß“ an Dominasofße und Beilagensalat 15,90 €

Weinempfehlung zu den Ochsenbäckchen: Domina Q.b.A.

1 Paar Hammelburger Bratwürste auf Sauerkraut mit Brot 7,90 €

Weinempfehlung zu den Bratwürsten: Müller Thurgau Q.b.A.

Alle Soßen, die zu unseren Gerichten gereicht werden, sind hausgemacht und ohne jegliche Geschmacksverstärker!

Dessert

Holunderbeerensorbet im Schoppenglas mit Secco 4,20 €

Creme brûlée mit Rosmarin und Joghurt-Heidelbeereis 6,80 €

Karamellierter Ziegenkäse auf geröstetem Bauernbrot mit Honig-Mandel-Pesto 7,80 €

Lauwarmes Ragout von der fränkischen Zwetschge mit Zimteis 6,80 €



Brotzeit

<i>Winzerplatte mit ausgesuchten Wurst-, Käse- und Schinkenspezialitäten aus der Region dazu Bauernbrot und Dätscher</i>	9,70 €
<i>Strammer Max</i>	6,80 €
<i>Wurstsalat mit Brot</i>	5,80 €
<i>Gerupfter mit Dätscher</i>	5,40 €
<i>Dätscher belegt, wahlweise mit Hausmacher Wurst oder Schinken oder Käse</i>	5,90 €
<i>Schinkenbrot</i>	5,60 €
<i>Käsebrot</i>	5,60 €
<i>Hausmacherwurstbrot</i>	5,60 €
<i>Hammelburger Spezialität „Dätscher“ (dreieckiges Sauerteiggebäck mit Kümmel)</i>	1,90 €

*Liebe Gäste,
bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an. Hierfür halten wir eine separate Karte für Sie bereit.*