



Suppen

<i>Consommé vom Rhöner Rind mit Leber-und Pistazienklößchen</i>	4,30 €
<i>Fränkische Kartoffelsuppe mit Rote-Bete-Chips</i>	4,20 €

Vorspeisen

<i>Carpaccio vom geräucherten Rhöner Rinderschinken in Oliven- Balsamicovinaigrette mit mariniertem Salatbouquet</i>	9,40 €
<i>Ziegenkäsecreme mit getrockneten Tomaten an Waldhonigglace und Salatbouquet</i>	8,10 €
<i>Praline von der fränkischen Blutwurst auf Egerlingsalat mit Apfel-Chili-Chutney</i>	7,90 €

Salate

<i>Beilagensalat</i>	4,20 €
<i>Bunter mariniertes Salatteller</i>	8,20 €
<i>Bunter mariniertes Salatteller mit gebratenen Hähnchenbruststreifen</i>	10,80 €

Alle Salatdressings sind hausgemacht.

Fleischlos genießen

<i>Hausgemachtes Kartoffel-Champignon-Küchle auf Paprika-Tomatenragout mit Beilagensalat</i>	10,50 €
<i>Weinempfehlung zum Kartoffel-Champignon-Küchle: LÄUFT.®, Rotling</i>	
<i>Handgeschabte Käsespätzle mit Emmentaler und Zwiebeln überbacken, dazu Beilagensalat</i>	9,90 €
<i>Weinempfehlung zu den Käsespätzle: Weißer Burgunder Kabinett</i>	



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 16,90 €

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 11,80 €

Weinempfehlung zum Winzerburger: Bacchus Q.b.A.

Rumpsteak vom Rhöner Rind an Rosmarinkartoffeln mit hausgemachter Kräuterbutter und Beilagensalat 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 10,60 €

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

Wildschweinbratwürste auf lauwarmen Linsengemüse mit Salatbouquet und Preiselbeersenf 11,80 €

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 Sofßen, 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 weißem Schokoladeneis 6,40 €

Picandou- Ziegenkäse auf geröstetem Bauernbrot mit Erdbeerchutney 7,80 €



Brotzeit

Winzerplatte mit ausgesuchten Wurst-, Käse- und Schinkenspezialitäten
aus der Region dazu Bauernbrot und Dätscher 9,70 €

Strammer Max 6,80 €

Wurstsalat mit Brot 5,80 €

Gerupfter mit Dätscher 5,40 €

Dätscher belegt, wahlweise mit Hausmacher Wurst oder Schinken oder Käse 5,90 €

Schinkenbrot 5,60 €

Käsebrot 5,60 €

Hausmacherwurstbrot 5,60 €

Hammelburger Spezialität „Dätscher“ 1,90 €
(dreieckiges Sauerteiggebäck mit Kümmel)

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