

Alle Preise in Euro.
Inklusivpreise.

AUS DEM SUPPENTOPF

Bayerische Leberknödelsuppe
mit Backerbsen (E450/500) 4.80

AUS DER PFANNE

Großes Rumpsteak (280 g)
mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln 18.00

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites und Salat 13.50

Schweizer Käseschnitzel
(Scheibe Schweinefleisch, Käse und Schinken paniert)
mit Pommes frites und Salat 14.50

„SCHMANKERL“

Geschmorte Ochsenbäckchen
in sämiger Rotwein-Gemüse-Soße,
dazu Bandnudeln
im Herbst mit Kürbis-Kartoffel-Püree 14.00

Schweinebraten mit Majoran-Bratensoße
dazu ein großer Kartoffelkloß 10,00

AUS DEM WURSTKESSEL

„Fränkische Blaue Zipfel**“(mit Phosphat)
Bratwürste** im Blausud mit Brot 8.00

1 Paar Bratwürste** (mit Phosphat)
dazu Sauerkraut und Brot
oder Pommes Frites 8.80

Currywurst* mit Pommes Frites 8.80

VEGETARISCH

Pfanne Käs'spatz'n mit Röstzwiebeln,
dazu Salat 10.80

... NICHT NUR FÜR KINDER

Teller Spätzle 4.00

1 Kartoffelkloß mit Rahmsoße 3.30

2 Kartoffelklöße mit Rahmsoße 5.50

Portion Pommes frites
mit Ketchup oder Mayonnaise 4.00

Kleines Schweineschnitzel
„Wiener Art“ mit Pommes frites
und Ketchup 6.00

Blattsalatteller mit geräuchertem Lachs
oder Ziegenkäse
oder Streifen vom Rumpsteak
dazu Weißbrot je 12.50

Kleiner Salatteller 3.30

ZUR BROTTZEIT

„Laugenesel“ mit Butter 3.30

„Laugenesel“ mit Obazda (Xanthan, Sorbinsäure)
(Brotzeitkäse aus Camembert) 7.00

Wurstsalat mit 2 Scheiben Brot 7.00

„Bauernbrotzeit“ **
mit Hausmacher Wurst (konserviert), Salat,
Obazda, Gurke, Butter und Brot 11.00

Käseplatte für den Feinschmecker fein garniert,
dazu Brotauswahl und Butter 11.00

Obazda (Brotzeitkäse aus Camembert)
mit 2 Scheiben Brot (Xanthan, Sorbinsäure) 7.00

Bratenbrot vom Schweinebraten 7.00

Portion Bergkäse mit Butter und Brot 7.50

DESSERT, EIS

Rote Grütze, hausgemacht,
von ganzen Früchten mit füssiger Sahne 5.50

Portion Eis mit oder ohne Sahne 4.50

Eiskaffee (0,2 l)
mit Sahne (Vanilleeis) 4.50

KUCHEN, KAFFEE ...

Große Dampfnudel mit Vanillesoße 6.80

Apfelstrudel 3.70

Apfelstrudel mit Vanillesoße 4.30

... und was wir sonst noch gebacken haben
steht auf unserer Kuchentafel am Eingang ...

Portion Sahne zum Kuchen 0.60

Häfele Kaffee 2.80

Cappuccino mit aufgeschäumter Milch
klein 2.50
groß 3.50

Espresso 2.00

Häfele Schokolade 2.80

Latte Macchiato (0,3 l) 3.50





FRÜHSTÜCK BIS 12.00 UHR
Paar Weißwürste* mit süßem Senf 5.50
und Laugenesel
Schinken, Käse, Butter, Marmelade, 5.00
verschiedene Brotsorten 0.50
ein gekochtes Ei 5.50
3 Rühreier mit Schinken, Butter und Brot

Alle Preise in Euro.
Inklusivpreise.

ALKOHOLFREIES

	EURO
0,2 l  (koffeinhaltig)	2.00
0,2 l 	2.00
0,4 l  Spezi, Cola + Orange	3.40
0,3 l 	3.40
0,25 l  medium	2.00
0,5 l  medium oder still	2.80
0,75 l  medium	4.20
0,4 l Apfelsaftschorle	3.60
0,4 l Schorle aus Johannisbeernektar rot (0,2 l Johannisbeernektar rot Fruchtgehalt mind. 45 % und 0,2 l Tafelwasser)	3.60
0,33 l Bionade (Holunder oder Streuobst)	3.00
0,25 l Orangensaftgetränk	2.00
0,25 l Rhabarbernektar (Fruchtgehalt mind 60 %)	2.00
0,33 l  -Kräuterlimonade	3.00
0,20 l Bitter Lemon	2.20

BIERE

0,25 l  vom Faß	2.00
0,5 l  Premium Pils vom Faß	3.60
0,5 l  Weizen vom Faß	3.60
0,5 l Franconia Pils alkoholfrei	3.60
0,3 l Berliner Weiße vom Hefeweizen (rot E 104, E 131, E 124 oder grün)	4.50
0,5 l Radler (0,25 l Frucade, 0,25 l Pils)	3.40
0,5 l  alkoholfrei	3.60
0,5 l Franken Weisse dunkel	3.40
0,33 l Neumarkter Lammsbräu Pils glutenfrei	3.60

0,5 l **Laurentius** in der Bügelflasche
ungefiltrtes Märzen – unser „Hausbier“
benannt nach unserem Sohn Lorenz und
Laurentius, dem Schutzpatron der Köche 3.60

SCHNÄPSE

Zwetschgenwasser	je 2 cl
Williams-Christ, Mirabelle (je 40 %)	je 2.50
Fränkischer Tresterbrand	2.50
Likör vom Weinbergspfirsich (38 %)	2.50
„Hirschkuss“ Kräuterlikör, aus Quellwasser und Alpenkräutern (38 %)	2.50
Jägermeister	2.50

BEERENWEINE – BÄRENSTARK

	je 0,25 l EURO
AUCH ZUM MITNEHMEN	
Erdbeerwein	3.50
Kirschein	3.50
Pflaumenwein	3.50
Johannisbeerwein rot	3.50
Johannisbeerwein schwarz	3.50
Brombeerwein	3.50
Heidelbeerwein	3.50
Pfirsichwein	3.50
Stachelbeerwein	3.50

QUALITÄTSWEINE AUS FRANKEN je 0,25 l

Rebenweine

2016er Juliusspital Silvaner trocken Weingut Juliusspital	4.00
2016er Juliusspital Scheurebe Weingut Juliusspital	4.00
2015er Bacchus Bürgerspital Würzburg	3.80
2015er Bacchus halbtrocken Winzerkeller Sommerach	3.60
2015er Müller-Thurgau halbtrocken Winzerkeller Sommerach	3.60

Lagenwein

2015er Würzburger Pfaffenberg Silvaner Kabinett trocken Weingut Familie Reis Unterdürrbach	3.80
--	------

Rotweine

2015er Thüngersheimer Johannisberg Dornfelder Weingut Familie Schwab	4.00
2015er Thüringsheimer Ravensburg Rotling Weinbau Gebr. Geiger & Söhne	3.80
2015er Juliusspital Schwarzriesling Weingut Juliusspital	4.00
2015er Domina Winzerkeller Sommerach	4.00
Weißweinschorle 50% Juliusspital Silvaner (0,25 l)	2.80

Bocksbeutel aus Franken (0.75 l)

2015er Würzburger Abtsleite Riesling Kabinett trocken	24.00
--	-------

Apfelwein von fränkischen Streuobstwiesen 2.50

SEKT

0,75 l „Blanc de Noir“ fränkischer Sekt vom Weingut Juliusspital	35.00
---	-------