

Gin & Tonic Tanquery Gin - Tonic Water – Eiswürfel - Zitrone 0,23l – 6,90

Riesling Sekt Brut Weingut Dr. Bürklin- Wolf 0,1l – 6,00

Fränkischer Secco - frisch & fruchtig 0,1l – 4,10

Pink Secco Alkoholfrei feinperlig - fruchtig 0,1l – 4,10

Unsere Küche empfiehlt

Pfifferling Cremesuppe

mit Speckchip 5,90

Gebratene Spieße vom Rinderfilet

auf einem asiatischen Bulgursalat Vorspeise 11,90

Duett vom Steinbeißer und Riesengarnele

dazu gibt's ein feines Pfifferlingsrisotto und gebraten Pfifferlingen 22,90

Feines Rahmgeschnetzeltes von Kalb

mit Steinpilzchampignons und selbstgemachten Butterspätzle und

Beilagensalat 19,20

Frische Pfifferlinge in Rahmsoße

mit selbstgemachten Semmelknödeln 17,50

* dazu Empfehlen wir...

*Original Wiener Schnitzel vom Kalb 9,50.....*Ein paar fränkische Bratwürste 7,00

gebratenes Zanderfilet 9,50 Beilagensalat 4,50

Beilagen NUR kombinierbar mit Portion Pfifferlingen

Leichte Joghurt-Zitronencreme mit Waldbeersöße im Glas 6,20

Heiko´s Weinempfehlung

Silvaner „Greif“ Sonnenstuhl 2019

Trocken, Weingut Markus Schmachtenberger

konzentriert, vollmundiger Silvaner mit Kraft und Mineralität. 0,1l – 3,80

Silvaner Würzburger Stein 2020

Trocken - VDP.ERSTE LAGE, Weingut Bürgerspital, Würzburg

Der Silvaner aus Würzburgs Erster Lage sorgt für ein intensives und zugleich erfrischendes

Fruchterlebnis aus feiner Birnenfrucht mit Apfelaromen. 0,1l – 3,90