

>>>Aperitif<<<

Gläschen Sekt / trocken / Silvaner / 0,1 l / 4,80 €

ALKOHOLFREIER Aperol / Tonic Water / Soda / Eiswürfel / 0,2 l / 4,90 €

>>>Unsere Küche empfiehlt<<<

Mildes Senfsüppchen

mit geriebenen Apfel und Buttercroutons

5,80 €

Kalbsfleischpflanzerl

dazu gibt's Kohlrabirahmgemüse und Salzkartoffeln

11,50 €

Würzburger Backfleisch vom Kalbstafelspitz

eingerieben mit groben süßem Senf und Meerrettich

dazu gibt's lauwarmen Kartoffelsalat und Remouladensöße

12,40 €

Jägerbraten vom Schweinenacken

mit Champignonrahm und Bratkartoffeln

10,80 €

Ganzer Waller „blau“ aus dem hauseigenen Bassin

nach dem Originalrezept der Stachelwirte im Wurzelsud gegart

dazu gibt's Sahnemeerrettich und Salzkartoffeln

ab 2 Personen Je 100gr. 4,90 €

(Auf Vorbestellung // ca. 40 Minuten Zubereitungsdauer // auf 2 x serviert)

Wenn gar nichts mehr reinpasst...!!!

...wirklich eine kleine Crème brûlée & Espresso

4,80 €

>>>Unsere Monatsweine<<<

weiß

Aus hauseigenen Weinbergen

Weißburgunder 2016 „Edition“ ERSTE LAGE trocken // Würzburger Stein // Staatlicher Hofkeller

Feine gelbe Frucht, sehr - finessenreich. Am Gaumen angenehm cremig und mundfüllend.

0,1l – 3,70 €

rot

„BLACK PRINT“ 2016

Weingut Markus Schneider, Pfalz

Die Cuvée aus Merlot, Cabernet und Syrah ist ein umwerfend charmanter Wein. Blaubeeren und Brombeeren, schwarze Kirschen und Schokolade, etwas Vanille und Eichenholz kommen einem als

Noten in den Sinn, wenn man das erste Mal ins Glas schnuppert.

0,1l – 3,70 €