

was Klein's vorab...

Gebratene Blutwurst dazu Meerrettichschmand und Kartoffel- Zwiebelstampf	12,50
Fried black pudding with horseradish sauce and potato onion mash	
Carpaccio vom Weiderind, Rucola, Parmesan und Baguette	12,90
Beef carpaccio, arugula, parmesan and baguette	
Zweierlei Rote Bete dazu gratinierte Ziegenkäsetaler und Baguette	11,50
Two types beetroot with gratinated goat cheese and baguette	
Tatar vom Fjordlachs - Sashimiqualität mit Ananas- Chilisorbet und Wan Tan	13,50
Tatar of fjord salmon sashimi quality with pineapple chili sorbet and wan tan	

a fein's Süpple...

Wildconsommé mit Steinpilzklößchen	6,80
Wild consommé with porcini dumplings	
Rieslingcrèmesuppe mit Schwarzbrotcroûtons	6,60
Riesling Creamsoup (winesoup) with brown bread croutons	

heut gibt's vegetarisch...

Parmesan- Semmelknödel mit Edelpilzrahmsoße	14,90
Parmesan bread dumplings with fine mushroom cream sauce	
Linguine mit gebratenen Kräuterseitlingen, Estragon, Kirschtomaten und gerösteten Sonnenblumenkernen	15,90
Linguine pasta with grilled Herb seedlings, tarragon, cherry tomatoes and roasted sunflower seeds	
Gebratene Romanasalatherzen mit Petersilienöl, Reischips und süß- saures Kürbisgemüse (Vegan)	15,50
Roasted romaine lettuce hearts, parsley oil, rice chips and sweet and sour pumpkin vegetables	

*dazu empfehlen wir einen Beilagensalat 4,50

darf's was gesund's sein...

Blattsalate der Saison in unserer Hausvinaigrette (Essig/Öl/Senf), 12,50
Gurkensalat und Baguette

Fresh seasonal salads comes with cucumber salad, homevinaigrette (vinegar,oel, mustard)
and baguette

Wahlweise serviert mit:

to choose with :

Rinderfiletspitzen 11,90
strips of beef tenderloin

Gratinierte Frischkäsetaler 8,50
Gratinated cream cheese thaler

was Klein's für den Hunger...bis 16:30 Uhr

„Blaue Zipfel“ ein Paar fränkische Bratwürste 10,50
im süßsauerem Weinsud mit Zwiebeln, Karotten, Lauch und Schwarzbrot
„Blaue Zipfel“ franconian sausage boiled in sweet-sour wine vinegar, onion,
carrots and leek, served with brown bread

1 Paar Fränkische Bratwürste dazu gibt's lauwarmen Kartoffelsalat 10,50
A pair of franconian sausages with lukewarm potato salad

soll's a Fisch sein...

Forelle »Müllerin-Art« im Ganzen serviert mit gerösteten Mandelsplittern, 22,50
Salzkartoffeln und zerlassener Butter

Trout „Müllerinart“ grilled served with roasted almond slivers, salt potatoes, melted butter

Forelle »Blau« im Ganzen serviert mit 22,50
Salzkartoffeln, Wurzelsud und Sahnemeerrettich

Trout „blue“ boiled in vinegar&wine served with salt potatoes and horseradish

*dazu empfehlen wir einen Beilagensalat 4,50 *extra Nussbutter 1,20

Tatar „Klassiker“ ...

100% Argentinisches Rinderfilet handgeschnitten Vorspeise Portion 16,00
und verfeinert mit einer selbstgemachten Tatarsoße, Hauptgang Portion 22,00
dazu klassischer Brioche Toast und Butter

100 % argentine beef tenderlion hand cut, refined with a homemade tatarsauce,
classic brioche toast and butter

was Gscheid's...

„Fränkisches Hochzeitsessen“ Kalbstafelspitz in Meerrettichsoße serviert mit geschmelzten Bandnudeln und Preiselbeeren Braised veal breast served with horse radishsauce, buttered noodles and cranberrysauce	18,90
Fränkischer Sauerbraten vom Rind mit Kartoffelklößen und Blaukraut Braised beef roast in a typical franconian dark wine and vinegar sauce, served with red cabbage and potato dumplings	18,90
Schweinebraten mit Landbiersoße dazu gibt's Kartoffelklöße und Beilagensalat Pork roast in darkbeer sauce served with potato dumplings and a side salad	16,50
Langsam geschmorte Kalbshaxe ohne Knochen mit Kartoffel- Zwiebelstampf, Portweinschalotten und a feins Sößle Slow braised veal shank served with portwine shallots and potato onion mash	22,50
„Stachel Pfännle“ Schweinemedailon, fränkische Rostbratwurst, knusprig gebratener Speck, Bratkartoffeln und Champignonrahm „Stachel Pfännle“ Grilled pork medaillon, franconian sausage, crispy bacon, panfried potatoes and creamy mushrooms	18,90
Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, dazu lauwarmer Kartoffelsalat und Preiselbeeren „Original Wiener Schnitzel“ breaded veal tenderloin with lukewarm potato salad and cranberry sauce	25,50

Geschenkgutscheine...

4 Gang Überraschungsmenü 69,00 € p/P
inkl. korrespondierenden Getränken (Aperitif, Wein, Wasser, Espresso)
Voranmeldung erforderlich!

Verzehrgutschein« Egal wann und mit wem, mit frei auswählbarem Gutscheinwert

vom Grill...

Aus Argentinien:

Rinderfilet - beef tenderlion	200 gr. 29,00
	250 gr. 35,50

Beilagen...

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln roast potatoes /bacon/onion	5,00
Lauwarmer Kartoffelsalat Essig/Öl/Senf lukewarm potato salad	5,00
Gurkensalat cucumber salad	4,50
Beilagensalat small side salad	4,50
Grillgemüse grilled vegetables	7,50
Portweinschalotten Port shallots	7,50
Pfeffer- Cognacrahmsoße pepper cognac cream sauce	3,50
Scheibe Schwarzbrot one slice bread	0,60
Baguette (3 Scheiben) three slices baguette	1,00

zum Schluss gibt's...

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Eiscreme	6,70
Warm chocolate lava cake with ice cream	
Kaiserschmarrn dazu Pflaumeneiscreme	7,70
Kaiserschmarrn served with plum ice cream	
Crème brûlée von der Tonkabohne	6,90
Crème brulée from tonka bean	
Käsevariation dazu Feigensenf, Chutney und Baguette	11,50
A selection of fine cheeses with fig mustard, chutney and baguette	

Süßwein...

»Wiqem 2018« Weingut Hans Wirsching, Iphofen

Wiqem ist eine edelsüße Auslese cuvée (Riesling, Weißburgunder und Rieslaner) im Sauternes-Stil. Die großen Weine des weltberühmten Château d`Yquem gaben die Inspiration für diese Spezialität. Er ist vollmundig mit einer dezenten cremigen Edelsüße und feinen Noten von Karamell, Dörrobst und Honig. 0,1l – 6,50

Aperitifs

Winzersekt Brut	0,1l	7,00
	0,75l	42,00

Traditionelle Flaschengärung

Franken Secco, trocken	0,1l	5,00
Winzerkeller Sommerach	0,75l	25,00
Aperol Spritz Secco Aperol Soda	0,2l	6,90
Hugo Spritz	0,2l	6,90
Secco Holunderblütensirup Minze Limette		
Aperitivo Rosato	0,2l	6,90
Secco mit Likör von Orangenblüten und Hibiskus		
Campari ⁽⁴⁾ Pur	5cl	5,00
Campari ⁽⁴⁾ Soda	0,3l	5,30
Campari ⁽⁴⁾ Orange	0,3l	5,80
Martini Bianco	0,1l	5,50

Alkoholfreie Varianten

San Bitter ⁽⁴⁾ Zitrusfruchtmix	0,2l	4,50
wahlweise mit Orangesaft Soda	0,3l	4,80
Hugo	0,2l	6,90
Secco free Holunderblütensirup Minze Limette		
Secco rosa Frizzante	0,1l	4,50

Distelhäuser Biere aus der Flasche

Distelhäuser Pils	0,33l	3,60
Distelhäuser Pils alkoholfrei	0,33l	3,60
Distelhäuser Radler	0,33l	3,60
Distelhäuser Hefe-Weizen	0,5l	4,80
Hefe-Weizen alkoholfrei	0,5l	4,80
Dunkles Hefe-Weizen	0,5l	4,80
Landbier Dunkel	0,5l	5,20

Alkoholfreie Getränke

Sinalco Cola ⁽¹⁾ ⁽²⁾	0,33l	3,10
Sinalco Zero ⁽¹⁾ ⁽²⁾ ⁽³⁾ ⁽⁴⁾ ⁽⁵⁾	0,33l	3,10
Sinalco Orange ⁽²⁾ ⁽³⁾	0,33l	3,10
Sinalco Spezi ⁽¹⁾ ⁽²⁾ ⁽³⁾ ⁽⁴⁾ ⁽⁵⁾	0,33l	3,10

Franken Brunnen medium	0,25l	2,50
	0,5l	4,20
Franken Brunnen still	0,25l	2,50
	0,5l	4,20

Apfelsaftschorle	0,33l	3,20
Johannisbeersaftschorle	0,3l	3,20
Traubensaftschorle (rot)	0,3l	3,20
Rhabarbersaftschorle	0,3l	3,20
Orangensaftschorle	0,3l	3,20
Apfelsaft	0,2l	2,70
Orangensaft	0,2l	2,70
Johannisbeersaft	0,2l	2,70
Traubensaft (rot)	0,2l	2,70
Rhabarbersaft	0,2l	2,70

Kräuter 4cl

Jägermeister		5,00
Ramazotti		5,50

Geister & Brände 2cl

Brennerei Alfred Wecklein | Arnstein

Zwetschgenwasser	40 %	3,50
Williams Christ Birne	40 %	4,50
Fränkischer Haselnussgeist	40 %	5,90
Obstbrand	40 %	4,50
Zwetschge Holzfass	40 %	6,00

Weingut am Stein, Ludwig Knoll | Würzburg

Quittenbrand	38 %	4,00
Apfel Holzfass	40 %	5,80
Trester Silvaner Holzfass	40 %	5,80

Brennerei Braun | Lauda-Königshofen

Zwetschwasser Holzfass	42 %	5,00
Birne	42 %	4,00
Holunder	42 %	4,00
Holunderblüte Holzfass	42 %	5,00
Himbeergeist	42 %	4,00

Liköre 4cl

Sauerkirschlikör	22 %	4,00
Pfirsichlikör	22 %	4,00
Himbeerlikör	22 %	4,00
Kaffeeelikör	25 %	4,00
Haselnuslikör	22 %	4,00

Kaffee

Espresso		2,40
Espresso Doppelt		4,20
Cappuccino		3,00

Café Creme		3,00
Milchkaffee		3,20
Latte Macchiato		3,50
Heiße Schokolade		3,50

Tee

Ayurveda-Kräuter-Ingwer / Minze /	0,25l	4,00
Darjeeling / Green Dragon / Sweet Berries		

(1) = koffeinhaltig (2) = mit Pflanzenextrakt
(3) = mit Farbstoff Carotine (4) = enthält Benzoesäure
(5) = enthält Süßstoffe, Cyclamat, Acesulfam & Aspartam
(6) = mit Farbstoff

Unsere Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag 17 Uhr bis 24 Uhr

Samstag ab 11:30 Uhr (durchgehend warme Küche bis 21:30 Uhr)

Ruhetage: Sonntag & Montag

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer