

Herzlich Willkommen!

TRADITION

Seit über 100 Jahren verwöhnen wir unsere Gäste aus nah und fern mit kulinarischen Köstlichkeiten. Jung und Alt fühlen sich in unseren hellen, modernen und gemütlich gestalteten Gasträumen wohl. Gerade die sorgfältige Auswahl unserer Produkte und die liebevolle Zubereitung unserer Speisen haben uns weit über die Grenzen Frankens hinaus bekannt gemacht.

Leider sind wir auf Grund der Steuererhöhung von 7 % auf 19% gezwungen unsere Preise zu erhöhen.

Die Erhöhung bezieht sich ausschließlich auf die Steuererhöhung.

WENN SIE ZUFRIEDEN WAREN, SAGEN SIE ES BITTE WEITER, WENN NICHT, SAGEN SIE ES UNS!

IHRE FAMILIE GEISSLER UND TEAM!

7% auf Speisen
müssen bleiben,
damit frische
und regionale Küche
bezahlbar bleibt.

Gemeinsam sind wir stark!  DEHOGA



Salate

Knusprig gebratenen Rinderfiletspitzen  16,50 €

Großer Salatteller vom Buffet | Weißbrot

Gekochter Schinken und Emmentaler Streifen    13,20 €

Großer Salatteller vom Buffet | Weißbrot

4 knusprigen Camembert-Minis    13,20 €

Großer Salatteller vom Buffet | Preiselbeeren | Weißbrot

Großer Salatteller vom Buffet dazu Weißbrot  9,90 €

Frischer Beilagen Salat vom Buffet 4,50 €

Vegetarische Speisen

Veganes Gemüse-Knusper-Schnitzel   13,20 €

Steakhouse Pommes | Salat vom Buffet

Schweizer Rösti        12,10 €

Kräuterquark | Salatgarnitur





Knusprig gebratener Schafskäse       13,20 €

Preiselbeeren | Salatgarnitur | Butter | Weißbrot

Spezialitäten des Hauses

200 g Frisches Rindertartar   15,90 €
Ei | Kapern | geröstetes Schwarzbrot

Lendenpfännchen*      17,60 €
Schweinemedallions | Champignonsauce | Butterspätzle

Schlemmerlendenpfännchen*     18,60 €
Schweinemedallions | Champignonsauce | Käse überbacken |
Kartoffelkroketten

Schweinenackenbraten*       16,60 €
Bratensauce | Kartoffelklöße | Wirsing

Gemischter Jägerbraten*       17,70 €
Champignonrahmsauce | Kartoffelklöße | Wirsing

Panierte Schweineschnitzel

Paniertes Schweineschnitzel*     14,90 €
Steakhouse Pommes | Salat vom Buffet

Jägerschnitzel*      15,90 €
Champignonrahmsauce | Steakhouse Pommes | Salat vom Buffet

Schlemmerschnitzel*      16,90 €
Champignonrahmsauce | Käse | Kartoffelkroketten | Salat vom Buffet

Cordon Bleu     17,60 €
Schinken | Käse | Steakhouse Pommes | Salat vom Buffet

Steaks vom Rind

Filetsteak 250g

21,10 €

Das Filetsteak ist ein zarter langer Muskelstrang im Lendenbereich und das wertvollste Teilstück des Rindes. Da dieser Muskelbereich kaum genutzt wird ist dieses Teilstück sehr zart und mager.

Rumpsteak 250g

19,90 €

Das Rumpsteak stammt aus dem Roastbeef und wird aus dem hinteren Teil des Rückenstranges geschnitten. Es verfügt über einen einseitigen Fett Rand und eine gleichmäßige Marmorierung. Der Geschmack ist eher kräftig, die Textur etwas bissfester.

[Garstufen]

[Rare/ Stark Blutig] Das Fleisch wird kräftig angebraten. Es erreicht dabei im Inneren eine Maximaltemperatur von 45-50°C und ist damit noch roh.

[Medium Rare/ Blutig] Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gebraten, sodass es im Kern bis auf etwa 50-54°C erhitzt wird. Es erscheint dadurch immer noch blutig.

[Medium/ Rosa gebraten] Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze auf den Punkt gebraten. Es weist im Inneren eine Temperatur von maximal 54-56°C auf und ist von außen nach innen gleichmäßig rosa gefärbt.

[Medium well done/ Mittel gut durch] Das Fleisch wird auf kleinem Feuer langsam gebraten, sodass es im Kern nur ganz leicht rosa ist.

[Well done/ gut durch]

Durchgebraten/ Grau 60°C

Beilagen

Steakhouse Pommes 

3,00 €

Kartoffelkroketten, Twister, Süßkartoffelpommes,
Bratkartoffeln oder Rosmarinkartoffeln 

3,50 €

Röstzwiebeln, Kräuterbutter oder grüne Pfefferrahmsoße  2,50 €

Frischer Beilagen Salat





4,50 €

Kindergeschichte

nur für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahren

Kinderschnitzel mit Steakhouse Pommes		7,50 €
Chicken Nuggets mit Steakhouse Pommes		6,50 €
Portion Steakhouse Pommes		3,00 €
Kloß mit Soße		3,50 €
Spätzle mit Soße		3,50 €

Kleine Gerichte

Antipasti Teller		10,90 €
Verschiedenes Gemüse Schinken Käse Butter Weißbrot		
Hawaiitoast		8,90 €
Schinken Ananas Käse		
Schinkenbrot		6,90 €
roher Schinken gekochter Schinken		
Käsebrot		5,90 €

*Für Umbestellungen verrechnen wir 0,50 €
Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis*

Wir sind Teil von REBOWL-Pfandsystems und Ihr könnt Euch bei uns das Take-away-Essen gegen 5€ Pfand in der Pfandschale holen. Gemeinsam mit Euch und REBOWL konnten wir seitdem viele Einwegverpackungen einsparen. Danke, dass Ihr die Pfandschalen nutzt und so mit uns jede Menge Einwegmüll einspart.



GETRÄNKE


Alkoholfreie Getränke

fritz-kola® <small>K,F</small>		0,33 l	3,50 €
fritz-kola® superzero <small>K,F,S</small>		0,33 l	3,50 €
Mischmasch® <small>K,F</small>		0,33 l	3,50 €
fritz-limo® orange <small>A,F</small>		0,33 l	3,50 €
fritz-limo® zitrone <small>A,F</small>		0,33 l	3,50 €
fritz-limo® apfel-kirsch-holunder		0,33 l	3,50 €
fritz-spritz® bio apfelschorle		0,33 l	3,50 €
fritz-spritz® bio rhabarberschorle		0,33 l	3,50 €
Johannisbeersaftschorle		0,2 l	2,50 €
		0,4 l	4,00 €
Bad Brambacher Gartenlimonade		0,5 l	4,00 €
Orange/Pink Grapefruit/Zitrone/ Schwarze Johannisbeere			
Mineralwasser spritzig, medium oder still		0,5 l	3,50 €
Mineralwasser spritzig, medium oder still		0,75 l	5,00 €

Biere vom Fass

Würzburger Hofbräu Pilsener vom Fass		0,4 l	3,50 €
Keiler Hefeweizen vom Fass		0,5 l	4,20 €

Biere aus der Flasche

Mönchshof Helles		0,5 l	4,00 €
Kapuziner Hefeweizen alkoholfrei		0,5 l	4,00 €
Bürgerbräu Kellerbier		0,5 l	4,00 €
Mönchshof Kellerbier		0,5 l	4,00 €
Mönchshof naturtrüb alkoholfrei		0,5 l	4,00 €
Mönchshof Radler naturtrüb		0,5 l	4,00 €
Mönchshof Radler naturtrüb alkoholfrei		0,5 l	4,00 €

Weißweine

2021 Silvaner trocken ¹		0,25 l	4,90 €
2021 Franconia Riesling trocken ¹		0,25 l	4,90 €
2022 Bacchus halbtrocken ¹		0,25 l	4,90 €
2022 Müller- Thurgau trocken ¹		0,25 l	4,60 €

2019 Wiebelsberger Dachs Silvaner trocken ¹		0,25 l	5,00 €
---	---	--------	--------

Frankenweinschorle ¹		0,25 l	3,50 €
Frankenweinschorle ¹		0,5 l	5,90 €

Rotweine

DIVINO

2021 Rotling halbtrocken ¹		0,25 l	4,60 €
Juventa Schwarzriesling trocken ¹		0,25 l	5,00 €
2018 Valentin Regent ¹		0,25 l	5,30 €
2022 Domina trocken ¹		0,25 l	5,50 €

Geßner

2019 Acolon trocken ¹		0,25 l	5,50 €
----------------------------------	---	--------	--------

Rotweine Italien

Valpolicella, halbtrocken		0,25 l	4,50 €
---------------------------	--	--------	--------

Aperitif

Aperol Sprizz Prosecco, Mineralwasser, Aperol		0,25 l	6,00 €
--	---	--------	--------

Lillet Wild Berry Prosecco, Lillet, Schweppes Wild Berry		0,25 l	6,20 €
---	---	--------	--------

¹Deutscher Qualitätswein

Schnäpse

Jägermeister	35 % vol.	2 cl	2,50 €
Haselnuss	30 % vol.	2 cl	2,50 €
Ramazotti	30 % vol.	2 cl	2,50 €

Edlen Brände aus der Landbrennerei Kleinhenz



Williams Christ Birnenbrand	40%vol.	2cl	3,00 €
------------------------------------	----------------	------------	---------------

Unser Sortenreiner Williams Christ Birnenbrand aus Vollreifen, sonnenverwöhnten Früchten gehört zu den Klassikern unter den Obstbränden. Nur ausgewählte und handgepflückten Williams Christ Birnen vom fränkischen Obsthof Blendel aus Fahr am Main werden sorgfältig vergoren und unter Feuer zu einem exklusiven Brand destilliert. Seine ausgeprägte Fruchtsüße mit Zitrus- und Bananennoten, sowie die lang anhaltend Präsenz am Gaumen führen zu einem besonderen Geschmackserlebnis.

Mirabellenbrand	40% vol.	2cl	3,00 €
------------------------	-----------------	------------	---------------

Ein Klassiker unter den Obstbränden ist unser feiner Mirabellenbrand. Das besonders intensive fruchtig Aroma ist ein Genuss für jeden Feinschmecker. Für jede Flasche Mirabellenbrand verwenden wir ca. 5 kg vollreife und handverlesene Mirabellen. Diese stammen vorrangig von unseren eigenen Streuobstwiesen, sowie vom fränkischen Obsthof Blendel aus Fahr am Main.

Langsame und schonende Destillation über Holzfeuer sind die Basis für dieses charakterstarke Destillat.

Aronialikör	17% vol.	2cl	3,00 €
--------------------	-----------------	------------	---------------

Die Aronia Apfelbeere zählt zu den Heilpflanzen und ist in den letzten Jahren zu einer echten Modefrucht aufgestiegen.

Unser aromareicher Aronia Likör ist eine absolute Rarität für Liebhaber seltener Obstspirituosen.

Lebendig fruchtige Aromen mit eleganter Marzipannote und im Nachklang einem typisch herben und lang anhaltenden Mundgefühl lassen den Edellikör zu einem besonderem Geschmackserlebnis werden.

Schwarzer Johannisbeergeist	40% vol.	2cl	3,50 €
------------------------------------	-----------------	------------	---------------

Frische gepflückte und vollreife Schwarze Johannisbeeren vom Obsthof Müller sind die Grundlage für diesen Geist. Er überzeugt durch intensiven Duft und vollmutigen Fruchtnoten.

Schlehengeist	40% vol.	2cl	3,50 €
----------------------	-----------------	------------	---------------

typisch herb und fruchtig mit Bittermandel- und Marzipantönen

Warme Getränke

Tasse Kaffee		2,50 €
Glas Tee		2,00 €
Espresso		2,50 €
Doppelter Espresso		3,90 €
Cappuccino		3,50 €
Latte Macchiato		3,50 €

ZUTATEN & STOFFE, DIE ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN



EIER UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE



MILCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE



GLUTENHALTIGES GETREIDE SOWIE DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE



ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE



SCHALENFRÜCHTE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE



SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE



LUPINE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE



SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE



SOJABOHNEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE



SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE



SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE



FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE



KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE



WEICHTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE



VEGANE GERICHTE



VEGETARISCHE GERICHTE

* Seniorenportion möglich

Wir weisen darauf hin, dass trotz aller Sorgfalt bei der Deklaration der Zusatzstoffe & Allergene, Spuren der aufgeführten Allergene & Stoffe nicht zu vermeiden sind.

Bei Fragen zu Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.