

Vorspeisen

	Euro
Vorbrot Zweierlei Brotaufstrich, Baguette	3,80
Knoblauchbrot Baguette mit Knoblauch und Zitronenöl aus dem Ofen	4,50
Carpaccio vom Rind Hauchdünne Rindfleischtranchen mariniert mit Basilikum-Pesto, Hesselberg-Käse	9,80
Garnelenschwänze Gebraten in Knoblauch-Zitronen-Öl, Stangenweißbrot	13,40
Vorspeisenteller (weltfränkisch) Probierschälchen mit drei Vorspeisen	6,20
Beilagen Salat	3,90

Suppen

Knoblauchrahmsuppe (vegetarisch) Croûtons	4,20
Bouillon Rinderbrühe mit Pfannkuchenrouladen	5,20
Tomaten-Basilikum-Suppe (vegan) Tomatensuppe mit Basilikum-Pesto und Gemüse	4,90

Salate

	Euro
Kraftwerk Blatt- und Gemüsesalate mit gebratenen, marinierten Truthahnstreifen und Champignons	12,80
Vital Blatt- und Gemüsesalate mit gebratenen Garnelenschwänzen in Knoblauch-Zitronen-Öl	16,80
Fitness (vegan) Blattsalate mit veganem Dressing und gebratenem Gemüse	11,40
Feinschmecker Blatt- und Gemüsesalate mit pikanten Rinderfiletstreifen	16,80

Vegetarisch

Roter Thai Curry mit Gemüse (vegan,scharf) Kokosmilch, Zitronen-Basmati-Reis	12,20
--	-------

Fisch

Spaghetti mit Garnelen In feiner Garnelensoße und Noilly Prat	16,80
"Two Ocean" Dreierlei Fischfilets aus zwei Meeren in Kräuterbutter gebraten, Blattspinat, Risolée-Kartoffeln	17,40

Wirtshausküche

	Euro
Käsespätzle Schmalzmüllers Käse, Röstzwiebeln, Salat	9,30
Schnitzel "Wiener Art", Pommes frites, Salat	10,40
Schweinebraten Kellerbiersoße, Klöße ^{2,5} , Rotkohl	10,40
Fränkischer Sauerbraten Lebkuchensoße, Klöße ^{2,5} , Rotkohl	13,40
Putensteak Champignons in Rahm, hausgemachte Spätzle, Salat	13,40

Bratwurst

Fränkische Bratwürste <small>Metzgerei Weeger</small> 1 Paar gebratene Bratwürste, Merkendorfer Sauerkraut, Pfannenkartoffeln	8,90
Vogtei-Burger Bratwurstküchle, Bacon, scharfe Zwiebeln, Pommes Frites	10,60

Weltfränkisch

Schnitzel in der Nusskruste Risolee-Kartoffeln, Kräuterschmand, Salat	11,50
Spaghetti mit Rinderfilet Tomaten-Basilikum-Soße, pikante Rinderfiletstreifen, Käse	16,90
Schweinefilet Mit grobem Senf und Rosmarin gefüllt, in Landschinken gehüllt, gebratenes Gemüse, Risolee-Kartoffeln	17,20

Inhaltsstoffe

- 2 mit Antioxidationsmittel
5 mit Konservierungsmittel

Rinderrücken

	Euro
Zwiebelrostbraten Röstzwiebeln, hausgemachte Spätzle, Salat	18,50
"Surf & Turf" Rumpsteak, Garnelen in Knoblauch-Zitronen-Öl, Kartoffeln und Gemüse "provençale"	19,90
Rumpsteak Zweierlei Buttermischungen, Kräuterschmand, Cajun-Kartoffeln, Salat	19,20
Knoblauchsteak Kartoffel-Käse-Gnocchi, gebratenes Gemüse	18,50

Brotzeiten

Schweizer Wurstsalat Fleischkäse, Käse, Gurken, Zwiebeln	8,50
--	------

Dessert

Der Apfel	Euro
Dreierlei vom Apfel (vegan) Apfel-Schoko-Brownie, Gewürz-Apfel-Sorbet, Safran-Apfel-Confit	5,80
Wiener Apfelstrudel Vanille-Eis, Sahne	5,30
Weltfränkisch-Süß	
Dessertvariation "Alte Vogtei"	
Für eine Person	9,80
Für zwei Personen auf einer Etage serviert	18,90
Eine kleine, Süße Verführung	
Pralinen-Mousse im Glas	3,20
Crème brûlée	3,20
Mit Espresso	5,00
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)	3,80
Dänischer Glücksbringer	4,20
Große Kugel Vanille-Eis, Schokoladensoße, Sahne	
Vanille-Eis mit heißen Himbeeren	5,60
Eis vom Bauernhof, Familie Höfler	
Cookies, Tiramisu, Schokolade, Walnuss, Holunder, Vanille, Erdbeersorbet	
3 Kugeln gemischtes Eis	4,80
1 große Kugel Eis	3,20

Aperitif

		Euro			Euro
Frankensecco			Martini¹		
Weingut Wirsching	0,1 l	3,60	Bianco, Rosso, Extra Dry	5cl	4,00
Mimosa			Roter Portwein	5cl	4,00
Secco mit Orangensaft	0,1 l	3,60	Campari Orange¹	4cl	5,60
Sandorn Royal			Campari Soda¹	4cl	5,00
Secco, Sandornlikör	0,1 l	4,10	Lillet Wild Berry	0,2 l	4,90
Holler					
Secco, Wildholunderlikör	0,1 l	4,10			
Hugo					
Secco, Holunder, Minze, Soda	0,2 l	4,70			
Aperol Spritz^{1,5,6,13}					
Secco, Aperol, Soda	0,2 l	4,70			

Aperitif alkoholfrei

Feirefiz^{1,5,13,E,H}			Hugo^{2,4,5} Alkoholfrei		
fruchtig herb	0,2 l	4,10	Zitronenlimonade, Holunder, Minze, Soda	0,2 l	4,50
Sanbitter^{1,13}					
Soda / Orange	0,25 l	5,00			

Longdrinks

Aperol Grapefruit^{1,5,6,13}			Wodka		
Aperol, Grapefruit, Tonic			Cola/Lemon ^{1,12,13}		
Jack Daniel's			Asbach Uralt		
Cola ^{1,12}			Cola ^{1,12}		
Havana Club					
Captain Morgan¹					
Cola ^{1,12}					
mit 4 cl Spirituosen		6,00			
mit 2 cl Spirituosen		4,70			

Eine Auswahl an Spirituosen finden Sie in unserer
Dessert- & Spirituosenkarte.

Biere

Vom Fass		Aus der Flasche	
	Euro		Euro
Lederer Pils^I Edel gehopft, feinherb im Geschmack	0,4 l 3,10 0,2 l 2,30	Tucher Dunkles Hefeweizen^{I,J} Röstaromatisch und tiefdunkel	0,5 l 3,40
Zirndorfer Kellerbier^I Echter Genuss leicht hefig, vollmundig	0,5 l 3,40 0,3 l 2,40	Tucher Hefeweizen leicht^{I,J} fruchtig frisch, hefearomatisch im Geschmack	0,5 l 3,40
Tucher Hefeweizen Hell^{I,J} Hefe-Aromatisch, vollmundig	0,5 l 3,40 0,3 l 2,40	Tucher Hefeweizen alkoholfrei^{I,J} Erfrischend Fruchtig	0,5 l 3,40
Hauff Export^I vollmundig und rund im Geschmack	0,5 l 3,10 0,25 l 2,20	Tucher Kristallweizen^{I,J} Sanft-fruchtig, kristallklar	0,5 l 3,40
Radler^{I,5}	0,5 l 3,10 0,25 l 2,30	Sebaldus Hefeweizen Hell^{I,J} Viel feine Hefe, kräftig, vollmundig	0,5 l 3,60
Russ^{I,J,5}	0,5 l 3,10	Hürner Hell^I Vollbier aus dem Ansbacher Land, süffig, mild im Geschmack	0,5 l 3,40
Colaweizen^{I,J,1,2,12}	0,5 l 3,10 0,3 l 2,40	Reifbräu Alkoholfrei^I würzig, vollmundig und mild	0,5 l 3,10
		Tucher Urfränkisch Dunkel^I urig-malzige Spezialität kräftig, röstaromatisch	0,5 l 3,40

Alkoholfreie Getränke

	Euro		Euro	Euro
			0,21	0,41
Selters Mineralwasser Still/Medium	0,25 1	2,30	Orangenlimo ^{1,2,4,5}	2,10 3,30
Selters Mineralwasser Still/Medium	0,5 1	3,60	Zitronenlimo ^{2,4,5}	2,10 3,30
Selters Mineralwasser Still/Medium	0,75 1	4,70	Schwip Schwap ^{1,5,12}	2,30 3,50
Tafelwasser	0,2 1	1,70	Pepsi Cola ^{1,12}	2,30 3,50
Tafelwasser	0,4 1	2,50	Pepsi Light ^{1,4,5,8,12}	2,30 3,50
Schweppes ¹³ Tonic Water, Bitter Lemon	0,25 1	2,80		

Säfte

Aus Streuobstwiesen um den Hesselberg und dem Hause Schlör

Hesselberger Apfelsaft naturtrüb/ klar	2,40	3,60
Hesselberger Apfel-Birne-Holunder	2,40	3,60
Orangensaft	2,40	3,60
Schwarzer Johannisbeernektar	2,40	3,60
Traubensaft rot	2,40	3,60
Grapefruitesaft	2,40	3,60
Mango Nektar	2,40	3,60
Sauerkirschnektar	2,40	3,60
Saftschorle	2,10	3,30

Inhaltsstoffe

1 mit Farbstoff	8 Phenylalaninquelle	15 Alkohol
2 mit Antioxidationsmittel	9 mit Taurin	G Milch oder Laktose
3 mit Geschmacksverstärker	10 geschwärzt	F Soja
4 mit Zuckerarten & Süßungsmittel	11 gewachst	E Erdnüsse
5 mit Konservierungsmittel	12 koffeinhaltig	H Nüsse
6 geschwefelt	13 Chininhaltig	
7 mit Phosphat	14 Milcheiweiß	

Weißwein offen

	Euro	Euro	Euro
	0,11	0,21	0,51
Franken			
Rivaner			
2017 Weingut Wirsching, Iphofen Leicht, lebendig, trocken	2,60	3,90	8,40
Silvaner			
2017 Weingut Wirsching, Iphofen Gehaltvoll, inhaltsreich, trocken	3,10	4,70	10,50
Riesling			
2017 Weingut Popp, Iphofen Dezente Aprikose, feiner Essensbegleiter, trocken	3,30	5,00	11,30
Weißer Burgunder			
2017 Weingut Popp, Iphofen Reife heimische Frucht, trocken	3,30	5,00	11,30
Bacchus			
2018 Weingut Wirsching, Iphofen Saftig, würzig mit Fülle, feinherb	2,90	4,40	9,70
Südafrika			
Sauvignon Blanc			
2017 Du Toitskloof, Western Cape Tropische Vollmundigkeit, feine Mineralität, trocken	3,80	5,80	13,40
Österreich			
Grüner Veltliner			
2017 GREEN Johann Topf, Kamptal Erfrischend spritzig, duftende Apfelaromen, trocken	3,80	5,80	13,40
Frankenwein-Schorle			
weiß / rot	0,51	5,80	
	0,21	3,10	

Eine weitere Weinauswahl finden Sie in unserer Weinkarte.

Jahrgangsänderungen vorbehalten

Rotwein offen

	Euro	Euro	Euro
Franken	0,11	0,21	0,51
Rotwein Cuveè 2015 Weingut Popp, Iphofen Heidelbeere, kräftig, würzig, trocken	3,30	5,00	11,30
Dornfelder 2017 Weingut Wirsching, Iphofen Gehaltvoll, kräftig, trocken	3,10	4,70	10,50
Rotwein Cuveè 2016 Weingut Popp, Iphofen Brombeere, harmonisch, feinherb	3,30	5,00	11,30
Spanien			
Tempranillo-Shiraz 2015 Hijos de Antonio Barcelo Castillia Lèon Struktur, Eleganz, Tiefe, trocken	3,70	5,60	12,90
Frankreich			
Cabernet Sauvignon 2016 Les Cépages Baron Philippe de Rothschild Languedoc Roussillon Aromen von schwarzen Beeren und Gewürzen	3,80	5,80	13,40
Italien			
Montepulciano 2016 Teanum Favugne, Apulien Rote Früchte, feine Nuancen von Gewürzen, trocken	3,80	5,80	13,40
Rosè aus Franken			
Rosè 2017 Weingut Popp, Franken Himbeerfarben, frisch, fruchtig, trocken	3,70	5,60	12,90

Eine weitere Weinauswahl finden Sie in unserer Weinkarte.

Jahrgangsänderungen vorbehalten

Heiße Getränke

Kaffee aus der Rösterei Dinzler

	Euro		Euro
Tasse Kaffee ¹²	2,30	Becher heiße Schokolade	3,00
Portion Kaffee ¹²	3,70	mit Sahne ^{14,G,F}	3,50
Großer Kaffee ¹²	2,90	Becher heiße Milch ^{14,G}	2,30
Milchkaffee ^{12,G}	3,30	Glas heiße Zitrone	2,30
Espresso ¹²	2,20	Grog	4,00
		4 cl Rum	
Espresso doppelt ¹²	3,30	Tee mit Rum	4,50
		4 cl Rum, Darjeerling Tee	
Espresso Macchiato ^{12,G}	2,50		
Espresso Coretto ¹²	3,60		
mit einem Schuss Grappa			
Cappuccino ^{12,G}	3,00		
Latte Macchiato ^{12,G}	3,30		

Eilles Tee-Spezialitäten

Großes Glas Tee 0,3 - Tea Diamond 2,90

Darjeeling Royal

Second Flush
Nordindien, nussige Note

Earl Grey

Premium Blatt-Mischung
Aroma feinsten Bergamottefrüchte

English Breakfast

Blatt-Mischung aus Indien-und Ceylon Tees

Grüntee Sonne Asiens

Grüner Sencha, zart-herber Geschmack

Kräutergarten

Lemongras, Nanaminze, Heidelbeer,
Fenchel, Zimt, Süßholzwurzel, Kamille

Rooibos Pur

Südafrikanischer Rotbusch in seiner
reinsten Form

Kamillenblüten

Getrocknete Kamillenblüten
Honigartiger Geschmack

Pfefferminze

Erfrischend sind die grob geschnittenen
Minzblätter

Vita Orange

Spritzige Fruchtemischung aus Hibiskus,
Mandeln, Rooibos, Zimt