

## Vorspeisen

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

## Suppen

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

# Salate

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

# Vegetarisch

<b>Roter Thai Curry mit Gemüse</b> (vegan,scharf) Kokosmilch, Zitronen-Basmati-Reis	12,20
<b>Tomaten-Couscous</b> (vegan) Gegrillte Zucchini, Basilikum-Pesto	12,20

# Fisch

<b>Seenländer Forellenfilets</b> Zweierlei Paprikasoße, Zitronen-Basmati-Reis, Salat	16,90
<b>Spaghetti mit Garnelen</b> In feiner Garnelensöße und Noilly Prat	16,80
<b>"Two Ocean"</b> Dreierlei Fischfilets aus zwei Meeren in Kräuterbutter gebraten, Blattspinat, Risolée-Kartoffeln	17,40

## Wirtshausküche

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

## Bratwurst

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

## Weltfränkisch

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

### Inhaltsstoffe

- 2 mit Antioxidationsmittel
- 5 mit Konservierungsmittel

## Rinderrücken

	Euro
<b>Zwiebelrostbraten</b> Röstzwiebeln, hausgemachte Spätzle, Salat	18,50
<b>"Surf &amp; Turf"</b> Rumpsteak, Garnelen in Knoblauch-Zitronen-Öl, Kartoffeln und Gemüse "provençale"	19,90
<b>Rumpsteak</b> Zweierlei Buttermischungen, Kräuterschmand, Cajun-Kartoffeln, Salat	19,20
<b>Knoblauchsteak</b> Gebackene Kartoffel-Käse-Krapfen, gebratenes Gemüse	18,50

## Brotzeiten

<b>Vesperbrett</b> Fränkische Wurstspezialitäten und Käse, Apfel-Meerrettich-Chutney	10,50
<b>Schweizer Wurstsalat</b> Fleischkäse, Käse, Gurken, Zwiebeln	8,50
<b>Käseteller</b> Vom Käseladen aus Triesdorf, Baguette	10,50

## Dessert

Der Apfel	Euro
<b>Dreierlei vom Apfel (vegan)</b> Apfel-Schoko-Brownie, Gewürz-Apfel-Sorbet, Safran-Apfel-Confit	5,80
<b>Wiener Apfelstrudel</b> Vanille-Eis, Sahne	5,30
Weltfränkisch-Süß	
<b>Dessertvariation "Alte Vogtei"</b> Für eine Person	9,80
Für zwei Personen auf einer Etage serviert	18,90
<b>Eine kleine, Süße Verführung</b> Pralinen-Mousse im Glas	3,20
Crème brûlée	3,20
Mit Espresso	5,00
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)	3,80
<b>Vanille-Eis mit heißen Himbeeren</b>	5,60
Eis vom Bauernhof, Familie Höfler	
<b>Cookies, Tiramisu, Schokolade, Walnuss, Holunder, Vanille, Erdbeersorbet</b>	
<b>3 Kugeln gemischtes Eis</b>	4,80
<b>1 große Kugel Eis</b>	3,20
Gerne herzhaft	
<b>Kleiner Käseteller, Baguette</b>	7,40

## Aperitif

		Euro			Euro
<b>Frankensecco</b>			<b>Martini<sup>1</sup></b>		
Weingut Wirsching	0,1 l	3,60	Bianco, Rosso, Extra Dry	5cl	4,00
<b>Mimosa</b>			<b>Roter Portwein</b>		
Secco mit Orangensaft	0,1 l	3,60		5cl	4,00
<b>Sandorn Royal</b>			<b>Campari Orange<sup>1</sup></b>		
Secco, Sandornlikör	0,1 l	4,10		4cl	5,60
<b>Holler</b>			<b>Campari Soda<sup>1</sup></b>		
Secco, Wildholunderlikör	0,1 l	4,10		4cl	5,00
<b>Hugo</b>			<b>Lillet Wild Berry</b>		
Secco, Holunder, Minze, Soda	0,2 l	4,70		0,2 l	4,90
<b>Aperol Spritz<sup>1,5,6,13</sup></b>					
Secco, Aperol, Soda	0,2 l	4,70			

## Aperitif alkoholfrei

<b>Feirefiz<sup>1,5,13,E,H</sup></b>			<b>Hugo<sup>2,4,5</sup> Alkoholfrei</b>		
fruchtig herb	0,2 l	4,10	Zitronenlimonade, Holunder, Minze, Soda	0,2 l	4,50
<b>Sanbitter<sup>1,13</sup></b>					
Soda / Orange	0,25 l	5,00			

## Longdrinks

<b>Aperol Grapefruit<sup>1,5,6,13</sup></b>			<b>Wodka</b>		
Aperol, Grapefruit, Tonic			Cola/Lemon <sup>1,12,13</sup>		
<b>Jack Daniel's</b>			<b>Asbach Uralt</b>		
Cola <sup>1,12</sup>			Cola <sup>1,12</sup>		
<b>Havana Club</b>					
<b>Captain Morgan<sup>1</sup></b>					
Cola <sup>1,12</sup>					
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
<b>Lederer Pils<sup>I</sup></b> Edel gehopft, feinherb im Geschmack	0,4 l 3,10 0,2 l 2,30	<b>Tucher Dunkles Hefeweizen<sup>I,J</sup></b> Röstaromatisch und tiefdunkel	0,5 l 3,40
<b>Zirndorfer Kellerbier<sup>I</sup></b> Echter Genuss leicht hefig, vollmundig	0,5 l 3,40 0,3 l 2,40	<b>Tucher Hefeweizen leicht<sup>I,J</sup></b> fruchtig frisch, hefearomatisch im Geschmack	0,5 l 3,40
<b>Tucher Hefeweizen Hell<sup>I,J</sup></b> Hefe-Aromatisch, vollmundig	0,5 l 3,40 0,3 l 2,40	<b>Tucher Hefeweizen alkoholfrei<sup>I,J</sup></b> Erfrischend Fruchtig	0,5 l 3,40
<b>Hauff Export<sup>I</sup></b> vollmundig und rund im Geschmack	0,5 l 3,10 0,25 l 2,20	<b>Tucher Kristallweizen<sup>I,J</sup></b> Sanft-fruchtig, kristallklar	0,5 l 3,40
<b>Radler<sup>I,5</sup></b>	0,5 l 3,10 0,25 l 2,30	<b>Sebaldus Hefeweizen Hell<sup>I,J</sup></b> Viel feine Hefe, kräftig, vollmundig	0,5 l 3,60
<b>Russ<sup>I,J,5</sup></b>	0,5 l 3,10	<b>Hürner Hell<sup>I</sup></b> Vollbier aus dem Ansbacher Land, süffig, mild im Geschmack	0,5 l 3,40
<b>Colaweizen<sup>I,J,1,2,12</sup></b>	0,5 l 3,10 0,3 l 2,40	<b>Reifbräu Alkoholfrei<sup>I</sup></b> würzig, vollmundig und mild	0,5 l 3,10
		<b>Tucher Urfränkisch Dunkel<sup>I</sup></b> urig-malzige Spezialität kräftig, röstaromatisch	0,5 l 3,40

# Alkoholfreie Getränke

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

## Säfte

Aus Streuobstwiesen um den Hesselberg und dem Hause Schlör

<b>Hesselberger Apfelsaft naturtrüb/ klar</b>	2,40	3,60
<b>Hesselberger Apfel-Birne-Holunder</b>	2,40	3,60
<b>Orangensaft</b>	2,40	3,60
<b>Schwarzer Johannisbeernektar</b>	2,40	3,60
<b>Traubensaft rot</b>	2,40	3,60
<b>Grapefruitesaft</b>	2,40	3,60
<b>Mango Nektar</b>	2,40	3,60
<b>Sauerkirschnektar</b>	2,40	3,60
<b>Saftschorle</b>	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			
<b>Rivaner</b>			
2017 Weingut Wirsching, Iphofen Leicht, lebendig, <b>trocken</b>	2,60	3,90	8,40
<b>Silvaner</b>			
2017 Weingut Wirsching, Iphofen Gehaltvoll, inhaltsreich, <b>trocken</b>	3,10	4,70	10,50
<b>Riesling</b>			
2017 Weingut Popp, Iphofen Dezente Aprikose, feiner Essensbegleiter, <b>trocken</b>	3,30	5,00	11,30
<b>Weißer Burgunder</b>			
2017 Weingut Popp, Iphofen Reife heimische Frucht, <b>trocken</b>	3,30	5,00	11,30
<b>Bacchus</b>			
2018 Weingut Wirsching, Iphofen Saftig, würzig mit Fülle, <b>feinherb</b>	2,90	4,40	9,70
Südafrika			
<b>Sauvignon Blanc</b>			
2017 Du Toitskloof, Western Cape Tropische Vollmundigkeit, feine Mineralität, <b>trocken</b>	3,80	5,80	13,40
Österreich			
<b>Grüner Veltliner</b>			
2017 GREEN Johann Topf, Kamptal Erfrischend spritzig, duftende Apfelaromen, <b>trocken</b>	3,80	5,80	13,40
<b>Frankenwein-Schorle</b>			
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
<b>Rotwein Cuveè</b> 2015 Weingut Popp, Iphofen Heidelbeere, kräftig, würzig, <b>trocken</b>	3,30	5,00	11,30
<b>Dornfelder</b> 2017 Weingut Wirsching, Iphofen Gehaltvoll, kräftig, <b>trocken</b>	3,10	4,70	10,50
<b>Rotwein Cuveè</b> 2016 Weingut Popp, Iphofen Brombeere, harmonisch, <b>feinherb</b>	3,30	5,00	11,30
Spanien			
<b>Tempranillo</b> 2015 Hijos de Antonio Barcelo Castillia Lèon Struktur, Eleganz, Tiefe, <b>trocken</b>	3,70	5,60	12,90
Frankreich			
<b>Cabernet Sauvignon</b> 2016 Les Cépages Baron Philippe de Rothschild Languedoc Roussillon Aromen von schwarzen Beeren und Gewürzen	3,80	5,80	13,40
Italien			
<b>Montepulciano</b> 2016 Teanum Favugne, Apulien Rote Früchte, feine Nuancen von Gewürzen, <b>trocken</b>	3,80	5,80	13,40
Rosè aus Franken			
<b>Rosè</b> 2017 Weingut Popp, Franken Himbeerfarben, frisch, fruchtig, <b>trocken</b>	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
<b>Tasse Kaffee</b> <sup>12</sup>	2,30	<b>Becher heiße Schokolade</b>	3,00
<b>Portion Kaffee</b> <sup>12</sup>	3,70	mit Sahne <sup>14,G,F</sup>	3,50
<b>Großer Kaffee</b> <sup>12</sup>	2,90	<b>Becher heiße Milch</b> <sup>14,G</sup>	2,30
<b>Milchkaffee</b> <sup>12,G</sup>	3,30	<b>Glas heiße Zitrone</b>	2,30
<b>Espresso</b> <sup>12</sup>	2,20	<b>Grog</b>	4,00
		4 cl Rum	
<b>Espresso doppelt</b> <sup>12</sup>	3,30	<b>Tee mit Rum</b>	4,50
		4 cl Rum, Darjeerling Tee	
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>12,G</sup>	2,50		
<b>Espresso Coretto</b> <sup>12</sup>	3,60		
mit einem Schuss Grappa			
<b>Cappuccino</b> <sup>12,G</sup>	3,00		
<b>Latte Macchiato</b> <sup>12,G</sup>	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