



Sehr geehrte Gäste,
wir sind seit 1655 ein Familienbetrieb und haben seit 1979
ständig modernisiert und die Gasträume erweitert. 2013 wurde
unser Gästehaus komplett saniert und um ein weiteres Familienzimmer
und Doppelzimmer ergänzt.

Unser Gästehaus ist in 8 verschiedenen
Einrichtungsstilen eingerichtet, unser reichhaltiges
Frühstücksbuffet ist bei anspruchsvollen Gästen besonders beliebt.

Unsere WellnessOase können Sie **ab 2 Personen** reservieren.
Unser reichhaltiges à la carte Angebot bietet auch für vegetarische
Gäste besondere Feinheiten.

Unsere Lebensmittel beziehen wir aus der Umgebung.
In unseren Räumlichkeiten die nach Vorlage um der Jahrhundertwende
hergestellt wurden z.B. im Margaretenzimmer 46 Personen in unserem
Wintergarten 12 Personen und die " alte Wirtschaft " 30 Personen
finden Sie Platz für gemütliches Beisammensein oder Ihr Geschäftsessen, für größere Feierlichkeiten
von 50 - 100 Personen finden Sie Platz in unserer Orangerie.
Gerne können Sie die Speisekarte mit den enthaltenen Allergenen erfragen.

Fragen Sie nach besonderen Angeboten.

Wir freuen uns Sie bei uns begrüßen zu dürfen und wünschen
Ihnen noch einen Guten Appetit.

Ihr Familie Meyer und Mitarbeiter

Unsere Lebensmittel kommen überwiegend aus der Region...
verschiedene Weine und hausmacher Wurstspezialitäten aus eigener Herstellung !
Weingut Probst, Weingut Meier, Weingut Bickel&Stumpf, Weinbau Pehl
Gärtnerei Will, Eier von Familie Winkler, Wild aus dem Revier Ulsenheim-Markt Nordheim
Metzgerei Seemann und Schlachthof Neckermann Aub, Spargelhof Frieß, Udo´s Spargel Haidt,
Forellenhof Schamann aus Insingen, Familie Neuser, Gastronomiebedarf Walther
(Öko Zertifizierter Betrieb), Bier von Privatbrauerei Kesselring Marktsteff

Salate der Saison mit gebratener Lammleber
schwarzen Pazifiksalz und Balsamikoreduktion

15,80 Euro

Fränkische Klößchensuppe
(Leberklößchen, Butterklößchen, Flädle,
Profiteroles, Kräuter)

5,90 Euro

Wildessenz (Kraftbrühe) vom heimischen Reh
mit Pilzen und Kräutern

6,90 Euro

hausgemachte Ravioli der Jahreszeit mit Salat
kleine Portion als Vorspeise ohne Salat

18,80 Euro

13,80 Euro

a weng was anersch....

vegan

Linsenküchle auf Wintergemüse, Cocos-Currysoße 19,80 Euro

saisonal

aischgründer Karpfen gebacken mit gemischtem Salat 18,80 Euro

aischgründer Karpfenfilet „Wiener Art“
(grätenfrei) mit gemischtem Salat 19,80 Euro

aischgründer Karpfenfilet auf Cocos-Currysoße
dazu Gemüse und Dampfkartoffeln 22,80 Euro

Sauerbraten mit Knödeln und Blaukraut 19,80 Euro

Desserts

Crème brûlée 6,80 Euro

Echt fränkisch...

Bratwurst auf Kraut mit Brot oder	10,80 Euro
Bratwurst mit gemischtem Salat	14,80 Euro
Bratwurst im Silvanersud „Saure Zipfel	10,80 Euro

Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes frites und verschiedenen hausgemachten Salaten der Saison	16,80 Euro
	ohne Salat 14,30 Euro

Cordon bleu* mit Pommes frites und verschiedenen hausgemachten Salaten der Saison	19,50 Euro
	ohne Salat 17,00 Euro

Schweinefilet Försterin Art mit hausgemachter Champignonrahmsouße dazu Spätzle und Salate der Saison	20,80 Euro
	ohne Salat 18,30 Euro
	kleine Portion 17,80 Euro
	ohne Salat 15,30 Euro

Zwiebelrostbraten vom Rindrücken rosa gebraten (>220g) mit hausgemachten Spätzle und Salaten der Saison	28,50 Euro
	ohne Salat 26,00 Euro

Rumpsteak vom Rinderrücken rosa gebraten (>220g) mit hausgemachter Gewürz-Kräuterbutter dazu Pommes frites und Salat	28,50 Euro
	ohne Salat 26,00 Euro

* hausgemachter gekochter Schinken mit Pökelsalz

hausgemachtes Rahmeis je nach Saison

und Croustillant

pro Kugel 2,80 Euro

hausgemachtes Sorbet je nach Saison

und Croustillant

pro Kugel 2,80 Euro

Meyer's süße Variation....für den süßen Genießer

9,90 Euro

Vanilleeis mit hausgemachter Valrhonaschokoladensoße

8,30 Euro

Espresso

2,50 Euro

Capuccino

3,80 Euro

Tasse Kaffee

2,50 Euro

Kännchen Kaffee

3,50 Euro

Latte Macchiato

3,80 Euro

Eintopfwochen im Februar

Erbseneintopf mit Wienerle

**

Linseneintopf mit Spätzle
und Wildschweinspeck

je 9,80 Euro

**

Krautwickel mit Püree

14,80 Euro

**

Lammeintopf „Irish Stew“

mit Croûtons

14,80 Euro

Bouillabaisse mit Rouille und Croûtons

(Lachs, Wels, Riesengarnele, Dorade royale, Loup de mer,
Viktoriabarsch)

19,50 Euro

am Donnerstag ist Schlachttag !!

Schlachtplatte mit Silvaner-Sauerkraut und Brot
(Kesselfleisch, Leberwurst, Bratwurst, Blutwurst)
12,50 Euro

Eisbein auf Silvaner-Sauerkraut mit Brot
12,80 Euro

Blut- und Leberwurst auf Silvaner-Sauerkraut
und Brot
9,00 Euro

Kesselfleisch mit Silvaner-Sauerkraut und Brot
12,00 Euro

1 Paar Bratwürste auf Silvaner-Sauerkraut und Brot
10,80 Euro

1 Paar Saure Zipfel mit Brot
10,80 Euro

Herz und Zunge auf Silvaner-Sauerkraut
12,50 Euro