



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 Frühlingsgemüse, Cocos-Currysoße  
pommes gaufrettes 19,80 Euro

**saisonal**

hausgemachte Tagiolini mit fränkischem Spargel auf Spargelrahm  
und gebratenem Zanderfilet 25,90 Euro

Rehklößchen im Champignonrahm mit gebratenem Spargel  
dazu Semmelknödelauflauf und Sommersalate 22,90 Euro

fränkischer Spargel in verschiedenen Variationen.....

## **Desserts**

Crème brûlée 6,80 Euro

Kartäuserklöße mit Weinschaumsoße 9,90 Euro  
(von hausgemachten Milchbrötchen) Wartezeit ca. 20 min.

## 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



Spargelkremsuppe mit Stückli 5,90 €

Spargelsalat auf polnische Art  
(weißer Balsamico-Essig-Rapsöl, Ei, und Butterbrösel, Schnittlauch)

8,40 € kleine Portion 7,20 €

hausgemachte Spargelraviolis mit Salaten der Saison 18,80 €

250g Spargel mit neuen Kartoffeln  
und brauner Butter 17,80 €

fränkischer Spargel und  
gekochter Schinken mit brauner Butter  
und neue Kartoffeln 21,90 Euro

fränkischer Spargel und  
kleinem Schweineschnitzel Wiener Art  
mit Holländischer Soße  
dazu Rosmarienkartoffeln in der Schale 23,90 €

fränkischer Spargel mit  
Holländischer Soße, Bärlauchpfannkuchen  
und Rosmarienkartoffeln in der Schale 20,90 €

fränkischer Spargel  
mit ein paar fränkischen Bratwürsten  
neuen Kartoffeln und brauner Butter 22,90 €

fränkischer Spargel  
mit gebratenem Zander  
Holländischer Soße und  
Rosmarienkartoffeln in der Schale 25,90 €

fränkischer Spargel  
mit kleinem Rumpsteak vom Weiderind  
brauner Butter und neuen Kartoffeln 29,80 €

Wir verwenden ausschließlich fränkischen Spargel  
von Spargelhof Frieß Uffenheim  
und Udo's Spargel aus Haid

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt  
in unserem Hause und einen guten Appetit.  
Familie Meyer und Mitarbeiter