



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

Suppe vom Hokkaidokürbis mit Cocos und Ingwer 5,40 Euro

Linsenküchle auf Herbstgemüse, Cocos-Currysoße  
pommes gaufrettes 19,80 Euro

## saisonal

Carpaccio vom Rinderfilet, Zitronen-Olivenölmarinade  
mit Parmesan und Salatbouquette dazu Baguette  
17,50 Euro  
klein 14,50 Euro

Rehgulasch vom heimischen Reh  
mit PreiselbeerBirne dazu Knödeln und Blaukraut 20,80 Euro

Rehklößchen im Champignonrahm dazu Semmelknödelauf  
und Herbstsalate 19,80 Euro

1/4 gefüllte Ente gebraten mit Blaukraut und Knödeln 19,20 Euro

## Desserts

Crème brûlée 6,80 Euro

Tarte au citron (Zitronentörtchen) 5,20 Euro

hausgemachtes Tiramisu 6,20 Euro

## Echt fränkisch...

Bratwurst auf Kraut mit Brot oder	11,80 Euro
Bratwurst mit gemischtem Salat	15,80 Euro
Bratwurst im Silvanersud „Saure Zipfel	11,80 Euro

Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes frites und verschiedenen hausgemachten Salaten der Saison	17,80 Euro ohne Salat 15,30 Euro
---	-------------------------------------

Cordon bleu* mit Pommes frites und verschiedenen hausgemachten Salaten der Saison	19,80 Euro ohne Salat 17,30 Euro
---	-------------------------------------

Schweinefilet Försterin Art mit hausgemachter Champignonrahmsouße dazu Spätzle und Salate der Saison	21,80 Euro ohne Salat 19,30 Euro kleine Portion 18,80 Euro ohne Salat 16,30 Euro
--	---

Zwiebelrostbraten vom Rindrücken rosa gebraten (>220g) mit hausgemachten Spätzle und Salaten der Saison	29,50 Euro ohne Salat 27,00 Euro
--	-------------------------------------

Rumpsteak vom Rinderrücken rosa gebraten (>220g) mit hausgemachter Gewürz-Kräuterbutter dazu Pommes frites und Salat	29,50 Euro ohne Salat 27,00 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

Aischgründer

Das Original!

# Karpfenschmeckerwochen

## SPEISEKARTE

Salate der Jahreszeit  
mit  
Ingraisch und Karpfen-Chips  
16,80 Euro

Aischgründer Karpfen  
gebacken  
mit gemischtem Salatteller  
19,80 Euro  
oder klein  
17,80 Euro

Aischgründer Karpfenfilet Wie-  
ner Art  
mit gemischtem Salat  
20,90 Euro  
klein  
17,90 Euro

Aischgründer Karpfen im  
Silvaner-Wurzelsud  
pochiert mit Dampfkartoffeln,  
Apfelsahnemeerrettich  
und brauner Butter  
21,90 Euro

gebratenes Aischgründer  
Karpfenfilet (grätenfrei)  
auf Grill-Gemüse  
und Cocos-Currysoße  
dazu Dampfkartoffeln  
22,80 Euro

### Besonderes aus der Küche:

Aus der Heißräucherung:

Aischgründer Karpfen aus  
dem Buchenrauch  
mit Apfelsahnemeerrettich  
und Baguette  
15,00 Euro