



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....

Meerrettichkremsuppe mit Croûtons

5,40 Euro

vegan

vegane Wirsingroulade mit Polenta und Pilzen
auf Wintergemüse und Cocos-Currysoße

18,90 Euro

saisonal

fränkischer Sauerbraten mit Knödeln und Salat.

19,80 Euro

aischgründer Karpfen gebacken mit gemischtem Salat

19,80 Euro

aischgründer Karpfenfilet (grätenfrei) mit gemischtem Salat

21,90 Euro

aischgründer Karpfenfilet auf Wokgemüse, Cocos-Currysoße
dazu Dampfkartoffeln

22,80 Euro

Desserts

Crème brûlée

6,80 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

Eintopfwochen im Februar

Linseneintopf mit Spätzle und Wildschweinspeck

pro Person 9,80 Euro

Lammeintopf "Irish Stew"

15,80 Euro

Krautwickel mit Püree

14,80 Euro

Bouillabaisse mit Rouille und Croûtons

pro Person 19,80 Euro