



Liebe Gäste,

Roman Krückel und sein Team freuen sich sehr Sie begrüßen zu dürfen.

Wir bieten Ihnen eine frische, saisonale und eine moderne regionale Küche.

Unsere Produkte beziehen wir von ausgesuchten regionalen Produzenten.

Für uns ist es wichtig, auf Frische, Qualität und Regionalität zu achten.

Von der **Distelhäuser Brauerei aus Distelhausen**
schenken wir Fass und Flaschenbiere aus.
Sowie eine reiche Auswahl an Weinen von Winzern aus
Franken, Deutschland und Frankreich

Unsere Lieferanten aus der Region:

Wir achten auf Nachhaltigkeit, Tierwohl und kurze Transportwege

- Metzgerei Geeb, Schweinfurt: Rhöner Weiderinder, Steigerwälder Strohschweine
- Fischzucht Schlereth, Zellingen:
heimische Fische aus Frischwasserteichen und aus dem Main
- Fischhandlung Dittmar, Schweinfurt:
heimische Fisch aus Frischwasserteichen und aus dem Main
- Wild Maske, Schwarzenau: Wild aus heimischer Jagd, Wurst und Schinkenspezialitäten
- Schafhof Füller, Stettbach : Merino Schafe aus Weidehaltung aus der Rhön
- Geflügelhof Schäfer, Kleinlangheim: Hähnchen, Enten, Wachteln usw.
- Schraud und Baunach, Würzburg: Gemüse und Obst
- Bauernhof Götz, Röthlein: Eis und heimisches Obst
- Bauernhof Sven Holz, Neusetz: Kartoffeln
- Maitre Affineur Waltmann, Erlangen: Rohmilchkäse auf Franken und Frankreich
- Chocolaterie Grand Cru, Hochbach: Pralinen

Stern Menü

Marinierte Scheiben vom Kalbstafelspitz ° Spargel ° Walnuß

•

Sellerie-Apfelsuppe

•

Geschmorte Steigerwälder Rehkeule ° Spargelragout ° Spätzle

•

Rohmilchkäse ° Maitre Affineur Waltmann, Erlangen

•

Erdbeere ° Weiße Schokolade ° Minze

5-Gänge 56,00 Euro

4-Gänge 46,00 Euro (Dessert oder Rohmilchkäse zur Wahl)

3-Gänge 41,00 Euro (ohne Suppe, Dessert oder
Rohmilchkäse zur Wahl)

Glasweise begleitende Weinreise

5 Weine 28,00 Euro

4 Weine 23,00 Euro

3 Weine 17,00 Euro

Vegetarisches Menü

Blattsalate ° Erdbeere

•

Feine Bandnudeln ° Spargel ° Tomate

•

„Dessertmuffel“

1 Espresso, 1 Kugel Eis, 2 Pralinen

3-Gänge 33,00 Euro

Vorspeise

Marinierte Scheiben vom Kalbstafelspitz ° Spargel ° Walnuß	11,50 Euro
Blattsalate ° Gebeizter Zellinger Saibling ° Erdbeere	14,50 Euro
Blattsalate ° Erdbeere	10,50 Euro

Suppe

Sellerie-Apfelsuppe	6,00 Euro
Meerrettichsuppe ° Croutons	6,00 Euro

Fisch

Zellinger Lachsforellenfilet ° Karotte ° Kartoffelflan	25,50 Euro
--	------------

Fleisch

Geschnetzeltes vom Rhöner Weiderind Roastbeef ° Rotweinschalotten Breite Nudeln ° Beilagensalat	24,50 Euro
Geschmorte Keule vom Steigerwälder Reh ° Spargelragout ° Spätzle	22,50 Euro
Schäufele vom Strohschwein ° Kartoffelklöße ° Krautsalat	17,50 Euro
Cordon Bleu vom Strohschwein-Rücken ° Kartoffel-Gurkensalat	19,50 Euro
Schwarzenauer Wildbratwürste ° Lauwarmer Röstkartoffelsalat	13,50 Euro

Vegetarisch

Feine Bandnudeln ° Spargel ° Tomate	17,50 Euro
-------------------------------------	------------

Dessert & Käse

Erdbeere ° Weiße Schokolade ° Minze	10,50 Euro
Tagesdessert	9,50 Euro
„ Dessertmuffel“ Espresso ° 1 Kugel Eis ° 2 Pralinen	7,50 Euro
Rohmilchkäse ° Maitre Affineur Waltmann Erlangen Hausgemachtes Chutney ° Brotauswahl	12,00 Euro
Kugel Eis	2,00 Euro
Kugel Sorbet	2,00 Euro

Zum Kaffee und Espresso empfehlen wir

Feine Pralinen von Grand Cru Chocolaterie Anna Kaerlein-Seip aus Burgbernheim	Stück	1,60 Euro
--	-------	-----------

Liebe Gäste wenden Sie sich bitte bei Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien an unser Serviceteam

Als Zahlungsmittel bevorzugen wir Bargeld und EC-Karte



Tagesempfehlung

Zellinger Forellenmatjes

Salzkartoffeln

Hausfrauensauce

19,50 Euro

Schmankerlkarte von 21.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Geräucherter Wollschweinschinken ° Oliven ° Bauernbrot	11,50 Euro
Wurstsalat vom Schwarzenauer Wildpressack ° Bauernbrot	9,50 Euro
Schwarzenauer Wildbratwürste ° Lauwarmer Röstkartoffelsalat	13,50 Euro
Rohmilchkäse ° Maitre Affineur Waltmann Erlangen Hausgemachtes Chutney ° Brotauswahl	12,00 Euro
„Dessertmuffel“ Espresso ° 1 Kugel Eis ° 2 Pralinen	7,50 Euro
Kugel Eis	2,00 Euro
Kugel Sorbet	2,00 Euro

Zum Kaffee und Espresso empfehlen wir

Feine Pralinen von Grand Cru Chocolaterie Anna Kaerlein-Seip aus Burgbernheim	Stück	1,60 Euro
--	-------	-----------

Aperitif

Winzersekt - Tagesempfehlung-	0,1l	7,50 Euro
Winzer Secco - Tagesempfehlung-	0,1l	4,50 Euro
Campari pur*	5 cl	4,10 Euro
Campari Soda*	5 cl	5,10 Euro
Campari orange*	5 cl	6,10 Euro
Martini bianco, rosso, dry	5 cl	4,90 Euro
Sherry Fino, Lustau	5 cl	5,60 Euro
Sherry Medium, Lustau	5 cl	5,60 Euro
Sherry Oloroso, Lustau	5 cl	5,60 Euro
Late Botteld Vintage Port, Niepoort	5 cl	5,70 Euro
Alkoholfreier Obstsecco, Manufaktur Geiger, Schlat	0,1l	4,50 Euro

* 1. Bitterstoffe 2. Farbstoff.

** Deutscher Perlwein mit Kohlensäure versetzt

Distelhäuser Biere - Distelhausen

Seit 1876 ist die Distelhäuser Brauerei im Besitz der Familie Bauer. Sie sind Mitglied bei den „Freien Brauern“ und im Slow-Brewing-Verein.

Mit Ihren 150 Mitarbeitern gehört sie zu den echt authentischen und handwerksbetonten mittelständischen Brauereien in Deutschland.

Fassbiere:

Distelhäuser Pilsner	0,30 l	2,60 Euro	0,50 l	3,90 Euro
Distelhäuser Kellerbier	0,30 l	2,70 Euro	0,50 l	4,00 Euro
Distelhäuser Helles	0,30 l	2,60 Euro	0,50 l	3,90 Euro

Flaschenbiere:

Distelhäuser Dunkles Hefeweizen	0,50 l	4,00 Euro
Distelhäuser Hefeweizen	0,50l	4,00 Euro
Distelhäuser Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	4,00 Euro
Distelhäuser Radler naturtrüb	0,33 l	2,60 Euro
Distelhäuser Radler	0,50 l	3,80 Euro
Distelhäuser Alkoholfreies	0,33l	2,70 Euro

* Alle Biere enthalten Gluten*

Weine offener Ausschank

Weißwein

2020 Silvaner, Qba. trocken	0,1l	2,10 Euro
Weingut Burrlein, Mainstockheim	0,25l	5,20 Euro
2020 Silvaner 1. Lage Kugelspiel, Qba. trocken	0,1l	4,00Euro
Weingut Fürst Castell, Castell	0,25l	9,90 Euro
2020 Bacchus Gutswein Qba. feinherb	0,1l	2,20 Euro
Weingut Burrlein, Mainstockheim	0,25l	5,40 Euro
2020 Scheurebe Qba. trocken	0,1l	2,40 Euro
Weingut Burrlein, Mainstockheim	0,25l	6,00 Euro
2020 Weißer Burgunder Gutswein, Qba. trocken,	0,1l	2,40 Euro
Weingut Fürst Castell, Castell	0,25l	6,00 Euro

Rotling und Blanc de Noir

2019 Rotling, Qba. trocken	0,1l	2,70 Euro
Weingut Rainer Sauer, Escherndorf	0,25l	6,70 Euro
	0,75l	20,00 Euro

Rotwein

2018 Blauer Zweigelt Qba. trocken	0,1l	4,20 Euro
Weingut Weingut Burrlein, Mainstockheim	0,25l	10,70 Euro
2018 Spätburgunder Gutswein Qba. trocken	0,1l	4,00 Euro
Weingut Fürst Castell, Castell	0,25l	10,00 Euro
2018 Ventoux AOC, Domaine Font Sarade, Rhone	0,1l	3,30 Euro
	0,25l	8,30 Euro
	0,75l	25,00 Euro

*Alles Weine enthalten Sulfite°

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,50l	3,00 Euro
	1,00l	5,00 Euro
Frankenbrunnen Mineralwasser	0,50 l	3,90 Euro
classik, medium, naturell	0,75 l	5,70 Euro

Wald Fruchtsäfte aus Unterpleichfeld

Orangensaft-Direktsaft	0,2 l	2,70 Euro
Apfelsaft naturtrüb-Direktsaft	0,2 l	2,50 Euro
Roter Traubensaft-Direktsaft	0,2 l	2,70 Euro
Johannisbeernektar	0,2 l	2,70 Euro
Taubertaler Apfel-Saftschorle	0,3 l	2,80 Euro
	0,5 l	4,60 Euro
Sinalco Cola*	0,3 l	2,80 Euro
	0,5 l	4,50 Euro
Sinalco Orange	0,3 l	2,80 Euro
	0,5 l	4,50 Euro
Sinalco Zitrone	0,3 l	2,80 Euro
	0,5 l	4,50 Euro
Cola Mix*	0,3 l	2,80 Euro
	0,5 l	4,50 Euro

Heißgetränke

Espresso	2,70 Euro
Espresso doppelter	4,40 Euro
Cappucino	3,20 Euro
Tasse Kaffee	2,70 Euro
Tasse Tee, verschieden Sorten Teehaus Ronnefeldt	2,50 Euro

* 1. Farbstoff 2. Koffein