

# Deftiges und schmackhaftes aus der Winzerküche

## Große *Bratwurst*\*6

vom Schwein mit *Sauerkraut und Brot* € 5,90

oder mit *Sauerkraut und Bratkartoffeln* € 7,90

*Spessart Wildschweinbratwurst* \*6 mit *Brot* € 8,90

und *Rotkraut oder Sauerkraut und mit Bratkartoffel* € 9,90

*Hausgemachte Sülze* € 8,90

mit *Bratkartoffeln und Original „Frankfurter grüner Soße“*

*Winzernackenbraten vom Schweinenacken*

mit *Zwiebelsoße und Brot* € 6,40

*Winzernackenbraten* darüber *Zwiebelsoße*

mit *Bratkartoffeln und marktfrischem Beilagensalat* € 9,40

*Steak vom Schweinerücken* € 9,90

*zwei kleine Schweinerückensteaks, sehr mager auf Champignonrahmsoße*

dazu *Butterspätzle und marktfrischem Beilagensalat*

*Winzergeschnetzeltes aus dem Töpfchen* € 9,90

*feine Fleischstreifen vom Schwein und Jungrind, an einer würzigen*

*Marinade mit Majoran, dazu Bandnudel und marktfrischem Beilagensalat*

*Fränkisches Zwiebelroststeak* aus der *Rinderhüfte*

*zart durchgebraten dazu hausgemachte Bratkartoffel* € 13,90

und *marktfrischem Beilagensalat auf Wunsch mit Gemüse*

*Medaillons vom Schwein* € 12,80

auf *Pfefferrahmsoße* dazu *Butterspätzle und marktfrischem Beilagensalat*

*Beachten Sie bitte, bei allen Soßen:*

*Alle Soßen werden mit unseren Weinen verfeinert,*

*dadurch erhalten diese*

*einen feinen edlen Geschmack.*

*Es ist jedoch möglich, dass noch Spuren von Alkohol vorhanden sind!*

*Dadurch verzichten wir auf die Verwendung  
von Geschmacksverstärkern völlig.*

*Rumpsteak ca. 220g vom Roastbeef des Weiderindes*  
Saftig und zart, mit naturbelassenem Fettrand und krossen Röstzwiebeln  
oder Kräuterbutter dazu hausgemachte Bratkartoffeln € 16,90  
und vorher ein marktfrischer Beilagensalat

*Rumpsteak ca. 220 g nur mit Brot € 13,90*

auch als *XXL, Dino*, Grundpreis plus Gewicht zu je 100g € 2,40

Wie schmeckt Ihnen Ihr Rumpsteak am besten, *Englisch, rare, medium rare, medium, well done* oder *very well done* = völlig durch gebraten .-Bitte bei der Bestellung angeben-

*Tafelspitz* von der *Kalbsbrust* zart und saftig € 12,90

die klassische Version mit *Meerrettichsoße*

oder *Original „Frankfurter grüner Soße“* dazu *Petersilienkartoffeln*

*Original „Wiener Schnitzel“* vom Kalb € 14,80

mit *Pommes Frites* und marktfrischem *Beilagensalat* auf Wunsch mit *Gemüse*

*Zart geschmorte Ochsenchwanz* € 16,80

ein Genuss für Kenner, an einer feinen *Burgundersoße*

dazu *Bandnudel*

*Die Weinempfehlung:*

*kräftig und voll im Geschmack 2009er Spätburgunder*

*Qualitätsrotwein trocken Schoppen 0,25 l € 4,--*

*Fisch - knusprig und frisch*

*Knusprige Dorade* € 14,80

nach *Art Müllerin* zubereitet, knusprig und goldbraun gebraten

dazu *Petersilienkartoffel Zitronenbutter* und marktfrischen *Beilagensalat*

*Gebratenes Zanderfilet* der besondere Genuss € 15,90

sehr schmackhaftes festes *Filetfileisch* auf *Blattspinat*

an einer raffinierten *Kräuterrahmsauce* dazu reichen wir *Reis*

**Die Wein Empfehlung fruchtig & frisch zum Fisch**

2009er *blauer Sylvaner* Qba

*trocken die Urform des Silvaners*

Gutsabfüllung aus unserem „*Steinwingert*“

*am Wasserloser Schloßberg*

*Flasche 0,75 ltr € 9,50*

*Schoppen 0,25 ltr € 3,30*

