

Traditionelle fränkische Küche

Leberklößchensuppe	7,80
Tafelspitzbrühe mit Leberklößchen	
 Mostsüpple	8,50
vom fränkischen Silvaner mit Schwarzbrotkrusteln	
Würzburger Hochzeitessen	24,50
Tafelspitz vom fränkischen Landrind mit Meerrettichsoße, Butternudeln und Preiselbeeren	
Hausgemachter fränkischer Sauerbraten	24,50
mit Kartoffelklößen und Blaukraut	
Hätzfelder Bauernschnitzel	22,50
gefüllt mit Leberwurst, einem kleinen Schöpfer Soße, Bratkartoffeln und frischen Marktsalaten	
ein Paar Bratwürste*	
- mit Sauerkraut einer Scheibe Bauernbrot	16,00
- mit viel Soße, Kartoffelklößen und Sauerkraut	19,80

frisch zum Wochenende zubereitet

nur Samstag und Sonntag erhältlich

ofenfrisches Schweineschäufele mit Bratensoße, Kartoffelklößen und Krautsalat	25,50
---	-------

Dazu empfehlen wir einen

 Beilagensalat	5,80
kleines Bouquet aus frischen Salaten mit Vinaigrette	

*mit Phosphat

Unsere Klassiker

Ratsherrensteak	24,20
Schweinerückensteak mit Röstzwiebeln, Speckscheibe und Kräuterbutter, dazu Pommes Frites und bunte Salate	
Ratskellerpfanne	26,80
Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Pilzen der Saison, hausgemachten Butterspätzle und frischen Marktsalaten	
🌱 Bandnudeln in Walnuss-Petersilienpesto	19,90
geschwenkt mit Ziegenkäse und glasierten Kirschtomaten	
Ratskeller-Burger	19,20
mit Pommes Frites	
Schnitzel Wiener Art	18,00
aus dem Schweinelachs mit Pommes Frites	

Kleiner Hunger

Hausgebeizter Lachs	19,00
mit Dill-Senf-Soße und hausgemachten Reibekuchen	
🌱 gebackener Camembert	15,20
mit Preiselbeeren, frittierte Petersilie, Butter und Toast	

Frisch und knackig

🌱 Großer Salat	15,00
frische Salate mit Kernen und Croutons an Vinaigrette	

dazu empfehlen wir Ihnen:

gebratene Hähnchenbruststreifen	7,20
kleine gebratene Zanderstücke	8,40
Käse- und Schinkenstreifen mit Scheiben von gekochtem Ei	7,20

Eine Liste zu den Allergenen in Speisen erhalten Sie gerne von unserem Service-Team.

Dessert

Apfelstrudel

mit Vanillesoße und Sahnetupfer	9,20
mit Vanilleeiscreme und Sahne	10,30

hausgemachte fränkische Apfelkühle

mit Fruchtgarnitur und Sahne	12,20
------------------------------	-------

fränkische Silvaner-Weincreme

mit marinierten Kirschen	9,20
--------------------------	------

Digestif

Espresso	3,50
-----------------	------

Bavarian Whiskey vom Fass	2 cl 5,80
Feinbrennerei Simon	

Eierlikör mit Haselnuss	2 cl 4,00
Schwarzwaldbrennerei Wild	

Kirschwasser	2 cl 4,40
Alte Hausbrennerei Wecklein	

Walderdbeergeist	2 cl 5,00
Edelbrennerei Dirker	

Geist aus Lemongras	2 cl 5,00
Edelbrennerei Dirker	

Tonkabohnen- Geist	2 cl 9,90
Alte Hausbrennerei Wecklein	

Wir haben eine große Auswahl edler Brände, Geiste und klassischer Verdauungsschnäpse. Lassen Sie sich von unseren Servicekräften beraten.

Eine Liste zu den Allergenen in Speisen erhalten Sie gerne von unserem Service-Team.