

TAGESKARTE

Extrawurst....

DARAUF HAT DIE CHEFIN HEUTE BOCK



GEBRATENE REHRÜCKENMEDAILLONS

*mit Steinpilz-Rahmsauce,
Kartoffelkrapfen und Brokkoli*

21,50 €

SPINATKNÖDEL MIT BERGKÄSE

Haselnussbutter und Feldsalat

13,50 €

ENDIVIENSALAT MIT ORANGENDRESSING

und Ziegenkäse-Bonbon

14,50 €

MARTINAS KÜCHENPHILOSOPHIE

Seit fünf Generationen bewahren wir die traditionellen Werte der fränkischen Gastfreundschaft. Dazu gehören schon immer saisonale Speisen und fränkische Schoppen. Und das Wissen um Rezepte, die heutzutage nicht mehr häufig zu finden sind - schon als Kind hab ich beim Kochen zugeschaut und so mach ich's. Unser Salatdressing ist meine Eigenkreation und das Brot backt unser Bäcker extra für uns. Das ist mir wichtig. So wie der Geschmack unserer begehrten Klassiker wie Schäufele, Ente und Göger. Ich mag's halt unverfälscht.

"Für unsere Salate je nach Jahreszeit nehmen wir uns richtig Zeit."

"Geschmortes muss aus der Röhre kommen."

"Manchmal duftet es in der Küche wie bei meiner Oma!"

"Ich will Fans, nicht nur Gäste!"

MONATSKARTE

Februar

DAS SCHENKT UNS DIE NATUR

Martinas
Weinempfehlung
für den Februar:
SORGENBRECHER
13,50 €/0,75 L

Suppe (*Suppenfans auch bei den Klassikern schauen!*)

KARTOFFELSSUPPE mit Pilzgeröstel



5,80 €

Hauptgerichte

HALBER KARPFFEN GEBACKEN mit Kartoffelsalat

14,50 €

VIERTEL ENTE mit Kartoffelkloß und Wirsing

14,50 €

ZANDERFILET GEBRATEN

mit Rotweibutter, Petersilienwurzelpüree und Salat

21,50 €

RINDFLEISCH MIT MEERRETTICH

Preiselbeeren und Salzkartoffeln

16,50 €

SCHWEINEFILET MIT GEBRATENEN EGERLINGEN UND RAHMSOßE

Spätzle und Salat

16,50 €

REHGULASCH MIT SPÄTZLE

Preiselbeeren und Blaukraut

14,50 €

KAROTTENRISOTTO MIT SONNENBLUMENKERNEN

Sojadip und Feldsalat (*dieses Gericht ist vegan*)



13,50 €

Kleinigkeiten

LACHSTATAR MIT KARTOFFELRÖSTI

und Kräuterschmand



15,50 €

KLASSIKER

Leibspeisen



KLASSIKER, DIE VIELE FANS HABEN

Suppe

| | |
|--|--------|
| LEBERKLOßSUPPE mit Schwimmerli | 5,20 € |
| FRÄNKISCHE MOSTSUPPE mit Zimt-Brotwürfeln | 5,20 € |

Hauptgerichte

| | |
|--|---------|
| SCHÄUFELE knusprig gebraten mit Kartoffelkloß und Salat | 14,50 € |
| FRÄNKISCHER TELLER Schweinebraten, Bratwurst, Leberkloß Kartoffelkloß und Sauerkraut | 14,50 € |
| RUMPSTEAK VOM GRILL mit Kräuterbutter, Perlzwiebeln und Minimais, Pommes-frites und Salat | 24,50 € |
| WIENER SCHNITZEL mit Preiselbeeren, Pommes-frites und Salat | 20,50 € |
| SCHWEINEBRATEN mit Kartoffelkloß und Salat | 13,50 € |
| SCHWEINESCHNITZEL PANIERT Kartoffelsalat und Salat oder: Salzkartoffeln und Wirsing | 13,50 € |
| FLEISCHKRÄPFLE mit Salzkartoffeln und Wirsing | 12,50 € |
| HAUSMACHER BRATWÜRSTE mit Weinsauerkraut & Brot | 8,00 € |
| HAUSMACHER BRATWÜRSTE mit Kartoffelsalat und Salat | 10,50 € |

BROTZEIT AB 13.45 UHR

Kalt & Deftig

Unser spezielles
Gewürzbrot backt
Axel Schmitt aus
Frankenwinheim so
nur für uns!

Brotzeit

- TATAR** frisch durchgelassen mit Eigelb, Zwiebeln, Paprika, Essiggurke, Brot und Butter **15,50 €**
- SCHNABULIERTELLER** - für alle zum Hinlangen 
Gemüsesticks mit Kräuterschmand, Mainthaler Käsewürfel
mit Feigensenf und roher Schinken mit Brotchips **11,50 €**
- WINZEBROTZEIT** Geräuchertes Bauchfleisch. Roter und weißer Pressack
mit Senf, Meerrettich, Essiggurke, Radieschen, Brot und Butter **9,50 €**
- WURSTSALAT** Feine Schinkenwurst mit roten Zwiebeln, Essiggurke,
Weinessig und Rapsöl, Brot **8,00 €**
- KALTER BRATEN** dünn aufgeschnitten
mit frischem Meerrettich, Essiggurke, Brot und Butter **10,50 €**
- SCHINKENTELLER** - Roher und gekochter Schinken von unserem Metzger
René Wild aus Volkach mit Gurke, Radieschen, Kurkuma-Blumenkohl,
Meerrettich, Brot und Butter **10,50 €**
- KÄSEBRETT** Frankenstyle von der Hofkäserei Brunner 
Ziegen- und Kuhmilchkäse sowie hausgemachter Kochkäse
mit Trauben, Cocktailtomaten, Feigensenf, Brot und Butter **12,50 €**
- ANGEMACHTER CAMEMBERT** mit Zwiebelringen und Salzbrezeln  **7,50 €**