



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.

aus der Region für die Region

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, Weingut Meininger, Weinbau Pehl
Gärtnerei Bencker&Voit, Eier von Familie Winkler,
Wild aus dem Revier Ulsenheim-Markt Nordheim
Metzgerei Seemann und Dürr, Neckermann Aub, Spargelhof Frieß, Udo's Spargel Haid,
Forellenhof Schamann aus Insingen, Familie Neuser,
Gastronomiebedarf Walther (Öko Zertifizierter Betrieb),
Bier von Privatbrauerei Kesselring Marktstift
uvm.



Salate der Saison mit überbackenem Ziegenkäse und Tannenhonig (chevre chaud)	9,30 Euro
Salate der Saison mit gebratenen Rinderfiletstreifen	12,50 Euro
Salate der Saison mit gebratener Lammleber schwarzen Pazifiksalz und Balsamikoreduktion	9,80 Euro
Fränkische Klößchensuppe (Leberklößchen, Butterklößchen, Flädle, Profiteroles, Kräuter)	4,90 Euro
Wildessenz mit Pilzen und Kräutern	5,80 Euro
hausgemachte Ravioli der Jahreszeit mit Salat	11,80 Euro
kleine Portion als Vorspeise ohne Salat	7,80 Euro
Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan dazu Baguette	13,50 Euro
kleine Portion	10,90 Euro
Salate der Saison mit Barbarie-Entenbrust und Feigensenf glasiert	11,80 Euro



Spargelkremsuppe mit Stückli 4,90 €

Spargelsalat auf polnische Art
(Essig-Öl, Ei, und Butterbrösel, Schnittlauch)
8,40 € kleine Portion 6,80 €

hausgemachte Spargelraviolis mit Salaten der Saison 11,80 €

fränkischer Spargel und
gekochter Schinken mit brauner Butter
und neue Kartoffeln 15,80 Euro

500g Spargel mit neuen Kartoffeln
und brauner Butter 16,80 €
oder Trüffel-Hollandaise

fränkischer Spargel und
kleinem Schweineschnitzel Wiener Art
mit Holländischer Soße
dazu Rosmarienkartoffeln in der Schale 16,80 €



fränkischer Spargel mit
Holländischer Soße, Bärlauchpfannkuchen
und Rosmarienkartoffeln 16,80 €

fränkischer Spargel
mit ein paar fränkischen Bratwürsten
neuen Kartoffeln und brauner Butter 15,80 €

fränkischer Spargel
mit gebratenem Lachssteak
Holländischer Soße und Rosmarienkartoffeln 17,50 €

fränkischer Spargel
mit kleinem Rinderfilet vom Weiderind
brauner Butter und neuen Kartoffeln 23,50 €

Eine Portion Spargel wiegt bei uns geschält 250g
Wir verwenden ausschließlich fränkischen Spargel
von Spargelhof Frieß Uffenheim
und Udo's Spargel aus Haid

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
in unserem Hause und einen guten Appetit.
Familie Meyer und Mitarbeiter



Aischgründer Karpfen gebacken mit gemischtem Salatteller
12,80 Euro oder klein 10,50 Euro

Aischgründer Karpfenfilet Wiener Art mit gemischtem Salat 13,80 Euro

Aischgründer Karpfen im Silvaner-Wurzelsud pochiert
mit Dampfkartoffeln, Apfelsahnemeerrettich und brauner Butter
13,80 Euro

Forelle blau im Wurzelsud pochiert
mit Dampfkartoffeln und brauner Butter
dazu Salate der Saison 14,80 Euro

Forelle Müllerin Art mit Dampfkartoffeln,
brauner Butter und Apfel-Sahnameerrettich *
dazu Salate der Saison 14,80 Euro

Forelle im Buchenrauch heiß geräuchert
dazu Apfel-Sahnameerrettich* und Baguette 13,00 Euro

Zanderfilet gebraten auf Gemüse der Jahreszeit
dazu Dampfkartoffeln 15,50 Euro

* geschwefelt



Echt fränkisch...

Bratwurst auf Kraut mit Brot oder	7,50 Euro
Bratwurst mit gemischtem Salat	8,50 Euro
Bratwurst im Silvanersud „Saure Zipfel“	7,00 Euro

Schweineschnitzel Wiener Art mit pommes frites und Salat	8,90 Euro
-------------------------------------------------------------	-----------

Cordon bleu* mit Pommes frites und Salate der Saison	12,90 Euro
---------------------------------------------------------	------------

Schweinefilet Försterin Art mit hausgemachter Champignonrahmsouße dazu Spätzle und Salate der Saison	13,80 Euro
kleine Portion	11,80 Euro

Filet vom heimischen Rind (>220g) mit Amazonas-Pfefferrahmsouße dazu Kroketten und Salat	26,80 Euro
kleine Portion	22,80 Euro

Rinderfiletstreifen mit Amazonas-Pfefferrahmsouße dazu Kroketten und Salat	19,90 Euro
-------------------------------------------------------------------------------	------------

Zwiebelrostbraten vom Entrecôte (>220g) mit hausgemachten Spätzle und Salaten der Saison	19,50 Euro
----------------------------------------------------------------------------------------------	------------

Rumpsteak vom Entrecôte (>220g) mit hausgemachter Gewürz-Kräuterbutter dazu Pommes frites und Salat	19,50 Euro
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------

* gekochter Schinken mit Pökelsalz



hausgemachtes Rahmeis je nach Saison und Croustillant	pro Kugel	1,90 Euro
hausgemachtes Sorbet je nach Saison und Croustillant	pro Kugel	1,70 Euro
Meyer's süße Variationfür den süßen Genießer		7,20 Euro
Vanilleeis mit hausgemachter Valrhonashokoladensoße		5,80 Euro
Gebackener Cambozola		
mit eingemachter SilvanerBirne verschiedene Broten		5,60 Euro
Käseauswahl mit verschiedenen Broten		7,20 Euro
Espresso		1,90 Euro
Capuccino		2,70 Euro
Tasse Kaffee		1,60 Euro
Kännchen Kaffee		2,60 Euro
Latte Macchiato		2,70 Euro



Weine und Wurstwaren aus eigener Herstellung

unser Weinberg befindet sich direkt gegenüber von Ulsenheim
(Ulsenheimer Huttenberg)

Wir stellen die angebotenen Wurstwaren selber her ohne Konservierungsmittel
(Hausschlachtung).

Dosenwaren (Bratwurst, Leberwurst, Preßsack, Blutwurst je 400g)

Genießen Sie hier...

Winzerplatte für 2 Personen

(hausmacher Wurstspezialitäten, Schinken, Käse und reichhaltig garniert) 13,50 Euro

1 Paar Saure Zipfel im Silvanersud mit Brot	7,00 Euro
1 Paar Bratwürste auf Kraut	7,50 Euro
1 Paar Bratwürste mit gemischtem Salat	8,50 Euro
geräucherter Schinken auf dem Holzteller	8,50 Euro
Hausmacher Vesperteller	8,50 Euro
geräucherte Bratwürste mit Apfel-Sahneerrettich *	6,50 Euro
Käseplatte reichhaltig garniert	8,50 Euro

Mitnahmepreise: aktueller Jahrgang

Silvaner QbA trocken	1,0 L	6,00 Euro
Müller-Thurgau QbA trocken	1,0 L	5,50 Euro
Spätburgunder QbA trocken	1,0 L	7,00 Euro

Wir bieten unsere Weine in unterschiedlichen Qualitätsstufen an. Die Mitnahmepreise richten sich nach der jeweiligen Qualitätsstufe des Weines. Diesbezügliche Fragen beantworten wir Ihnen selbstverständlich gerne.

* geschwefelt



Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen und weißem Balsamico	9,80 Euro
Wildessenz mit Pfifferlingen und Gartenkräutern	5,80 Euro
vegetarische hausgemachte Pfifferlingsravioli im Kräuterrahm und Salat	11,80 Euro
	ohne Salat klein 7,80 Euro
Pfifferlinge im Kräuterrahm mit Semmelknödelauflauf dazu Salate der Saison	16,80 Euro
Pfifferlinge im Kräuterrahm mit Semmelknödelauflauf dazu Salate der Saison und ein Rinderfilet (>220g)	23,50 Euro
	Rinderfilet klein 22,00 Euro
Pfifferlinge im Kräuterrahm mit Semmelknödelauflauf dazu Salate der Saison und eine Portion Rehrücken rosa gebraten	21,80 Euro
Pfifferlinge im Kräuterrahm mit Semmelknödelauflauf dazu Salate der Saison und 2 Schweinelendchen	22,00 Euro
Pfifferlinge im Kräuterrahm mit Semmelknödelauflauf dazu Salate der Saison und ein kleines Schnitzel Wiener Art	22,00 Euro



Eintopfwochen im Februar

Erbseintopf mit Wienerle

**

Linseneintopf mit Spätzle
und Wildschweinspeck

**

Lammeintopf „Irish Stew“
mit Croûtons

**

Krautwickel mit Püree

je 8,50 Euro

Bouillabaisse mit Rouille und Croûtons

(Lachs, Wels, Riesengarnele, Loop de mer, Heilbutt)

14,50 Euro

