

## >>>Prickelnd<<<

- Secco- Rhabarber** Fränkischer Secco mit Rhabarbersaft- und Stückchen 0,2 l // 5,50 €  
**Aperitivo Rosato** Fränkischer Secco mit Likör von Orangenblüten und Hibiskus Rosato 0,2 l // 5,50 €  
**Fränkischer Winzersekt / Brut / Schampusqualität** 0,1 l / 4,80 €  
**Fränkischer Secco** Winzerkeller Sommerach 0,1 l / 3,90 €

## >>>Mittagskarte<<<

### **Spargelcremesuppe** mit Spargelstückchen 5,40 €

Sauvignon Blanc 2016 // Weingut Burrlein // trocken // 0,1l 3,40 €

### **Udo's Portion Stangenspargel** aus Großlangheim dazu gibt's neue Kartoffeln, zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise 16,50 €

Silvaner 2016 „Edition“ PREMIUM LAGE trocken // Iphöfer Julius- Echter- Berg // Staatlicher Hofkeller // 0,1l 3,50 €

#### **\* dazu Empfehlen wir:**

- \* rohen **oder** gekochten Schinken 5,00 €
- \* Original Wiener Schnitzel vom Kalb 8,90 €
- \* paar fränkische Bratwürste 6,00 €
- \* Zanderfilet 8,50 €
- \* Kalbsrückensteak 180g 13,50 €

### **Jägerbraten in Champignonrahm** mit Bratkartoffeln und kleinem Beilagensalat 9,90 €

Weißer Burgunder 2016 // Winzerkeller Sommerach // trocken // 0,1l 2,50 €

### **Kalbsfleischpflanzerl** dazu gibt's Salzkartoffeln und Möhrchengemüse und a Sößle 10,80 €

Riesling 2015 „Edition“ ERSTE LAGE trocken // Würzburger Stein // Staatlicher Hofkeller // 0,1l 3,50 €

### **Wenn gar nichts mehr reinpasst...!!!** ...wirklich eine kleine Crème brûlée & Espresso 4,80 €

## **Weinempfehlung aus hauseigenen Weinbergen**

**Weißburgunder „Edition“ 2016 ERSTE LAGE**  
Würzburger Stein // Ausbau: Staatlicher Hofkeller  
Feine gelbe Frucht, sehr fitnessreich. Am Gaumen angenehm cremig und mundfüllend.  
0,1l – 3,50 € // 0,25l – 8,20 €