

Herzlich Willkommen in der ROSE

Vortrunk

Secco "MIRU"-Rosè aus eigener Winzerei

"Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure" 0,10l 3,80

Aperol Spritz

Wein aus der Rose | Aperol | Eiswürfel | Soda 0,25l 5,60

San Bitter₃ (alkoholfreier Aperol)

San Bitter | Orangensaft | Orange | Eiswürfel 0,25l 4,90

Hausgemachte alkoholfreie Limonaden (0,40 cl)

Himbeer-Holunderlimonade

Himbeeren | Holundersirup | Zitrone | Mineralwasser 4,90

Limonade vom heimischen Apfel

Fränkischer Apfelsaft von alten Sorten | San Bitter | Mineralwasser | frischer Apfel 4,90

Veilchen-Limonade

Veilchensirup | Zitrone | Gingerbeer | Rosmarin | Limette 4,90

Suppen

Fränkische Hochzeitssuppe

Rinderkraftbrühe | Leberknödel | Schwimmerle 6,70

Flädlesuppe

Rinderkraftbrühe | Kräuter-Pfannkuchenstreifen | Schnittlauch 5,90

Mostsuppe vom hauseigenen Silvaner

mit gerösteten Zimt-Weißbrotroutons 5,90

Steak

Rumpsteak (Argentinien | 250g Rohgewicht)

Bratkartoffel | hausgem. Kräuterbutter 29,80

Weinempfehlung; Der 2020er Volk. Ratsherr, „alle Sorten“ 1/4l 5,60

Geflügel

Geschmorte Gänsekeule,

Gänsejus | Wirsing | Kartoffelkroketten 25,90

Weinempfehlung; 21er Volk. Ratsherr ROTLING halbtrocken. 1/4l 5,20

Halbe knusprige Bauernente

Entenjus | Apfelrotkraut | Kartoffelklöße 26,50

Weinempfehlung; Der 2020er Volk. Ratsherr, Kabinett trocken 1/4l 5,60

Allergene und Zusatzstoffe in Gerichten: Bitte den Service fragen.

Bestellung von Beilagen nur in Verbindung mit einem Hauptgericht.

Gerichte mit Sternchen* kochen wir gerne auch bissle kleiner (- 1€)

Für Umbestellungen berechnen wir 1 € | Umstellung auf Bratkartoffeln 2,50€

Vegan | Vegetarisch

Käsespätzle

Bergkäse | Sahne | Röstzwiebeln | vegetarisch 14,80
Weinempfehlung; 17er Volk. Schwarzriesling *Blanc De Noirs* 1/4l 5,70

Steinpilztagliatelle

Tagliatelle | Steinpilze | Butter | Petersilie | vegetarisch 16,90
Weinempfehlung; 19er Volk. Ratscherr Weißburgunder, Kabinett feinherb 1/4l 5,90

Buntes Pfannengemüse

- Vegetarisch: gebratene Kartoffeln | hausgem. Kräuterbutter 14,30
- Vegan: gebratene Kartoffeln | Olivenöl* 13,90

Weinempfehlung; 21er Volk. Ratscherr ROTLING halbtrocken. 1/4l 5,20

1 Paar vegane (net fränkisch) Bratwürscht

- Rotkraut | Bratkartoffeln vegan 16,70
- Selbstfermentiertes Weinsauerkraut aus dem Steintrog | ¼ Bauernbrot 13,90
- Hausgemachter Kartoffelsalat (Essig, Öl) vegan 13,20

Weinempfehlung; Rote Weinschorle 1/4l 3,80

Fisch

Fränkischer Fisch vom Gerstner aus Obervolkach

Forellenfilet fränkisch

im frisch geriebenen Weißbrot gebacken | hausgemachter Kartoffelsalat (Essig, Öl) 20,60
Weinempfehlung; 21er Volk. Ratscherr Silvaner trocken 1/4l 5,60

Fränkisches Karpfenfilet

aus Obervolkach | Kellerbierteig | Kartoffel-Gurkensalat 21,60
Weinempfehlung; 21er Volk. Ratscherr Riesling, 1/4l 5,40
Oder einen Tonkrug Kellerbier 0,5l 4,20

Klassisch Fränkisch

Fein geschmorte Lammhaxe

Majoran Bratkartoffel | Bohnengemüse 22,80
Weinempfehlung; Der 2020er Volk. Ratscherr, „alle Sorten“ 1/4l 5,60

Hausgemachte Rinderroulade

Klassisch gefüllt | Apfelrotkraut | Kartoffelklöße 19,40
Weinempfehlung; 17er Volk. Ratscherr Blauer Zweigelt Trocken. 1/4l 6,10

Zarter Rinderschmorbraten*

aus der Rinderlendenrolle | Franken-Rotweinsoupe | Apfelrotkraut | Kartoffelklöße 18,80
Weinempfehlung; 17er Volk. Ratscherr Domina, 1/4l 6,10

Fränkisches Hochzeitsessen

vom Bürgermeisterstück | Meerrettichsoupe | Bandnudeln | Preiselbeeren 19,60
Weinempfehlung; Der 2020er Volk. Ratscherr, Kabinett trocken 1/4l 5,60

Wir kochen unsere Gerichte für Sie mit größter Sorgfalt aus frischen, erstklassigen Produkten und „a la Minute“. Daher kann es schon einmal zu kleinen Wartezeiten kommen.
Bitte haben Sie daher etwas Geduld, danke für ihr Verständnis!

Bratwürste vom Nachbar-Metzger Wild

1 Paar fränkische Bratwürscht

• Wirsing Bratkartoffeln		14,80
• Selbstfermentiertes Weinsauerkraut aus dem Steintrog ¼ Bauernbrot		11,90
• hausgemachter Kartoffelsalat (Essig, Öl)		11,40
Weinempfehlung; Weiße Weinschorle	1/4 l	3,40

Raum ein Gericht ist typischer für Franken:

1 Paar „Blaue Zipfl“

Bratwürste Sud Wein Essig Wurzelgemüse Gewürze Bauernbrot		13,40
Weinempfehlung; 17er Volk. Schwarzriesling <i>Blanc De Noirs</i>	1/4 l	5,70

Wildbratwürste aus Leinach

Paar fränkische Wild-Bratwürscht

• Wirsing Bratkartoffeln		16,70
• Hausgemachter Kartoffelsalat (Essig, Öl)		13,20
• Selbstfermentiertes Weinsauerkraut aus dem Steintrog ¼ Bauernbrot		13,80
Weinempfehlung; Rote Weinschorle	1/4 l	3,80

Fleisch

Schweineschnitzel*

Schweinerücken Panade Pommes oder hausgemachter Kartoffelsalat (Essig-Öl)		14,20
Weinempfehlung; 19er Volk. Ratsherr Müller-Thurgau, Kabinett	1/4 l	4,40

Cordon Bleu klassisch mit gekochtem Schinken & Käse gefüllt

Schweinerücken Pommes oder hausgemachten Kartoffelsalat		17,80
Weinempfehlung; 17er Volk. Schwarzriesling <i>Blanc De Noirs</i>	1/4 l	5,70

Wiener Schnitzel*

Kalbfleisch Panade Pommes oder hausgemachter Kartoffelsalat		23,80
Weinempfehlung; 21er Volk. Ratsherr Weißburgunder, trocken	1/4 l	5,90

Salate

Großer Blatt-Salat

Kirschtomaten Bärlauchkracherl geröstete Körnermischung Weißbrot		12,20
--	--	-------

Verschiedene Dressing zur Wahl: Balsamico | French | Essig-Öl

• Gegrillte Hähnchenbruststücke		6,00
• Gebratene Champignons		6,00
Weinempfehlung; 21er Volk. Ratsherr Bacchus, halbtrocken	1/4 l	4,90

Bunter Beilagen Salat

4,80

Kalte Küche

DAS SCHMANKERL zum Wein! Gerupfter „Angemachter Camembert“

Camembert Butter Zwiebeln Paprikapulver ¼ frisches Bauernbrot		8,40
---	--	------

Schweinskopfsülze | Zwiebel | Essig-Öl | Bratkartoffeln

		12,60
--	--	-------

Weißer Weinschorle	1/4 l	3,40
--------------------	-------	------

Dessert

Eiscreme von Langnese, „CARTE D'OR“

Gemischtes Eis

Kugel Eis	je Kugel	1,70
Ohne Sahne	(drei Kugeln)	4,80
Mit Sahne	(drei Kugeln)	5,80

Heiße Liebe

Vanilleeis heiße Himbeeren Sahne		7,80
--------------------------------------	--	------

Feinherbes Cassissorbet (Schwarze Johannisbeere) Secco		7,90
--	--	------

Erfrischendes Zitronensorbet, in der Zitrone serviert		6,00
---	--	------

Karamellisierter Kaiserschmarrn Apfelmus Staubzucker		10,50
--	--	-------

Apfelküchle Zucker/Zimt Vanilleeis		7,80
Als kleines Versucherle		4,40

Fränkisch: Ersoffener Kaffee (Italienisch: affogato al caffè) Espresso Kugel Vanilleeis		4,50
---	--	------

Ein fränkischer Klassiker;

Hausgemachte Karthäuserklöße

Weinschaum vom Rose Silvaner Weißbrot Milch Ei Zimt Zucker		9,80
--	--	------

Kaffee und Tee

Wir verwenden nur frisch gemahlen Dallmayr "Via Verde" Fairtrade-Biokaffee

Tasse Kaffee Creme		2,40
--------------------	--	------

Pott Kaffee Creme		3,70
-------------------	--	------

Espresso		2,60
----------	--	------

Doppelter Espresso		3,90
--------------------	--	------

Verlängerter (Americano)		2,80
--------------------------	--	------

Cappuccino		3,20
------------	--	------

Milchkaffee		3,60
-------------	--	------

Latte Macchiato		3,60
-----------------	--	------

Dallmayr Tee	Glas	3,70
--------------	------	------

Verschiedene Sorten zur Auswahl

Unsere Lieferanten:

Unser Restaurant mit eigenem Weingut ist bekannt für seine gute fränkische Landküche. Auf unserer Speisekarte finden Sie ausschließlich Gerichte die durch frische, regionale Produkte überzeugen.

Wein und Secco

Von eigenen Weinbergen, geerntet unterhalb „Maria im Weingarten“

Fleisch und Wurstwaren

Fa. Neckermann- Qualitätsfleisch; Aub | Metzgerei Wild, Oberer Markt Volkach

Fisch

Fischzucht Gerstner; Obervolkach | Nußbaumer; Kürnach

Wild

Aus eigener Jagd
WILDFRANK Leinach

Obst, Apfelsäfte, Gemüse und Kräuter

Schraud und Baunach; Würzburg
Obsthof Zörner; Biebergau
Spargelhof Bernhard; Volkach
Kräuter aus dem eigenen Garten

Marmeladen

Hausgemachte Marmeladen von der Chefin | Maintal

Brot und Backwaren

Bäckerei Mahler; Volkach | Nußbaumer Kürnach

Weitere Lebensmittel und Spezialitäten

Nußbaumer; Bestes für Küche und Gastlichkeit; Kürnach
Selgroß; Würzburg | Essig-Schleicher; Arnstein

Getränke, Kaffee (Bioqualität) und Tee

Getränke Hilf; Scheinfeld
Kulmbacher Brauerei; Kulmbach
Dallmayr; München

Servierten, Papierwaren und Reinigungsmittel

Lochner; Schweinfurt
Arndt; Mainfrankenpark Dettelbach

Allergene:

„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte! Gerne gibt Ihnen unser separates Allergeneverzeichnis Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.“

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff / 2. mit Nitrat / 3. mit Nitritpökelsalz / 4. mit Phosphat / 5. mit Antioxidationsmittel /
6. mit Geschmacksverstärker / 7. mit Süßungsmitteln / 9. Geschwefelt

Was ist mit dem Informanten = Lehrer?

Ein 17jähriger fällt noch unter dem Jugendschutz. Somit ist es meines Erachtens rechtlich nicht zulässig Informationen über Verfehlungen zu veröffentlichen.