

Herzlich Willkommen in der ROSE

Vortrunk

Secco "MIRU"-Rosè aus eigener Winzerei

"Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure" 0,10l 3,90

Aperol Spritz

Wein aus der Rose | Aperol | Eiswürfel | Soda 0,25l 5,80

San Bitter₃ (alkoholfreier Aperol)

San Bitter | Orangensaft | Orange | Eiswürfel 0,25l 5,20

Hausgemachte alkoholfreie Limonaden (0,40 l)

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 7,20

Flädlesuppe

Rinderkraftbrühe | Kräuter-Pfannkuchenstreifen | Schnittlauch 6,40

Mostsuppe vom hauseigenen Silvaner

mit gerösteten Zimt-Weißbrotcroustons 6,40

Steak

Rumpsteak (Argentinien | 250g Rohgewicht)

Bratkartoffel | hausgem. Kräuterbutter 32,80

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

Salate

Großer Blatt-Salat

Kirschtomaten | Bärlauchkracherl | geröstete Körnermischung | helles Steinofenbrot 13,40

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

• Gegrillte Hähnchenbruststücke 6,50

• Gebratene Champignons 6,50

Weinempfehlung: 21er Volk. Ratsherr Bacchus, halbtrocken 1/4 l 4,90

Bunter Beilagen Salat

5,30

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

Bestellung von Beilagen nur in Verbindung mit einem Hauptgericht.
Gerichte mit Sternchen* kochen wir gerne auch bissle kleiner (- 1€)

Vegan | Vegetarisch

Pilzragout*

Kräuterseitlinge | Egerlinge | Steinpilze | Servietten-Knödel | vegetarisch 18,90
Weinempfehlung; 21er Volk. Ratscherr Müller-Thurgau, halbtrocken 1/4 l 4,40

Tagliatelle

gebratene Kräuterseitlinge | wilder Broccoli

Weißwein | Butter | Frühlingslauch | vegetarisch 17,90
Weinempfehlung; 21er Volk. Ratscherr Weißburgunder, trocken 1/4 l 5,90

Buntes Pfannengemüse

• Vegetarisch: gebratene Kartoffeln | hausgem. Kräuterbutter 16,20
• Vegan: gebratene Kartoffeln | Olivenöl* 16,20
Weinempfehlung; 21er Volk. Ratscherr ROTLING halbtrocken. 1/4 l 5,20

1 Paar vegane (net fränkisch) Bratwürscht

• Rotkraut | Bratkartoffeln vegan 17,80
• Selbstfermentiertes Weinsauerkraut | ¼ Bauernbrot | vegetarisch 14,90
• Hausgemachter Kartoffelsalat (Essig, Öl) vegan 14,40
Weinempfehlung; Rote Weinschorle 1/4 l 3,80

Fisch Fränkischer Fisch vom Gerstner aus Obervolkach

Forellenfilet fränkisch

frisch geriebenes Weißbrot | gebacken | hausgem. Kartoffelsalat (Essig, Öl) 22,90
Weinempfehlung; 21er Volk. Ratscherr Silvaner trocken 1/4 l 5,60

Fränkisches Karpfenfilet

aus Obervolkach | Kellerbierteig | Kartoffel-Gurkensalat 23,80
Weinempfehlung; 21er Volk. Ratscherr Riesling, 1/4 l 5,40
Oder einen Tonkrug Kellerbier 0,5 l 4,20

Klassisch Fränkisch

Fein geschmorte Lammhaxe

Majoran Bratkartoffel | Bohnengemüse 25,30
Weinempfehlung; Der 2020er Volk. Ratscherr, „alle Sorten“ 1/4 l 5,60

Hausgemachte Rinderroulade

Klassisch gefüllt | Apfelrotkraut | Kartoffelklöße 21,80
Weinempfehlung; 17er Volk. Ratscherr Blauer Zweigelt Trocken. 1/4 l 6,10

Zarter Rinderschmorbraten*

Rinderlendenrolle | Domina | Apfelrotkraut | Kartoffelklöße 20,80
Weinempfehlung; 17er Volk. Ratscherr Domina, 1/4 l 6,10

Fränkisches Hochzeitsessen

vom Bürgermeisterstück | Meerrettichsoße | Bandnudeln | Preiselbeeren 21,80
Weinempfehlung; Der 2020er Volk. Ratscherr, Kabinett trocken 1/4 l 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		16,40
• Selbstfermentiertes Weinsauerkraut aus dem Steintrog Bauernbrot		12,90
• hausgemachter Kartoffelsalat (Essig, Öl)		12,50
Weinempfehlung: Weiße Weinschorle	1/4 l	3,40

Raum ein Gericht ist typischer für Franken:

1 Paar „Blaue Zipfl“

Bratwürste Sud Wein Essig Wurzelgemüse Bauernbrot		13,60
Weinempfehlung: 17er Volk. Schwarzriesling <u>Blanc De Noirs</u>	1/4 l	5,70

Wildbratwürste aus Leinach

Paar fränkische Wild-Bratwürscht

• Wirsing Bratkartoffeln		18,70
• Hausgemachter Kartoffelsalat (Essig, Öl)		14,70
• Selbstfermentiertes Weinsauerkraut aus dem Steintrog Bauernbrot		15,40
Weinempfehlung: Rote Weinschorle	1/4 l	3,80

Flëisch

Schweineschnitzel*

Schweinerücken Panade Pommes oder hausgem. Kartoffelsalat (Essig-Öl)		16,20
Weinempfehlung: 19er Volk. Ratsherr Müller-Thurgau, Kabinett	1/4 l	4,40

Schweineschnitzel mit Pilzragout*

Schweinerücken Pilzragout Panade Pommes oder Spätzle		19,50
Weinempfehlung: Der 2020er Volk. Ratsherr, „alle Sorten“	1/4 l	5,60

Cordon Bleu klassisch mit gekochtem Schinken & Käse gefüllt

Schweinerücken Pommes oder hausgemachten Kartoffelsalat		19,80
Weinempfehlung: 17er Volk. Schwarzriesling <u>Blanc De Noirs</u>	1/4 l	5,70

Wiener Schnitzel*

Kalbfleisch Panade Pommes oder hausgemachter Kartoffelsalat		26,50
Weinempfehlung: 21er Volk. Ratsherr Weißburgunder, trocken	1/4 l	5,90

Schweinelendchen*

auf Spätzle Pilzragout mit Käse überbacken		22,80
Weinempfehlung: 21er Volk. Ratsherr Weißburgunder, trocken	1/4 l	5,90

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet

Kräuterrisotto Silvaner geschmolzene Kirschtomaten		19,80
Weinempfehlung: Der 2020er Volk. Ratsherr, „alle Sorten“	1/4 l	5,60

Kalte Küche

„Gerupfter“ (Angemachter Camembert)

DAS SCHMANKERL zum Wein!		
Camembert Butter Zwiebeln Paprikapulver Bauernbrot		9,20

Schweinskopfsülze | Zwiebel | Essig-Öl | Bratkartoffeln

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

Allergene und Zusatzstoffe in Gerichten: Bitte den Service fragen.

Dessert

Eiscreme von Langnese, „CARTE D´OR“

Gemischtes Eis

Kugel Eis	je Kugel	2,00
Ohne Sahne	(drei Kugeln)	5,80
Mit Sahne	(drei Kugeln)	6,80

Heiße Liebe

Vanilleeis heiße Himbeeren Sahne	8,50
--------------------------------------	------

Feinherbes Cassisorbet (Schwarze Johannisbeere) Secco	8,60
---	------

Erfrischendes Zitronensorbet, in der Zitrone serviert	7,20
---	------

Karamellierter Kaiserschmarrn Apfelmus Staubzucker	11,70
--	-------

Apfelküchle Zucker/Zimt Vanilleeis	8,80
Als kleines Versucherle	4,90

Fränkisch: Ersoffener Kaffee (Italienisch: affogato al caffè) Espresso Kugel Vanilleeis	5,00
---	------

Ein fränkischer Klassiker;

Hausgemachte Karthäuserklöße

Weinschaum vom Rose Silvaner Weißbrot Milch Ei Zimt Zucker	10,90
--	-------

Kaffee und Tee

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

Tasse Kaffee Creme	2,70
--------------------	------

Pott Kaffee Creme	3,90
-------------------	------

Espresso	2,90
----------	------

Doppelter Espresso	4,20
--------------------	------

Verlängerter (Americano)	3,10
--------------------------	------

Cappuccino	3,60
------------	------

Milchkaffee	3,90
-------------	------

Latte Macchiato	3,90
-----------------	------

Dallmayr Tee	Glas 4,00
--------------	-----------

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