Herzlich willkommen

Wir freuen uns sehr, dass Sie bei uns sind und wünschen einen genussvollen Aufenthalt.

Unsere Küchenöffnungszeiten:

Di./Mi./Do.: 17:00 bis 21:00 Uhr / Fr. & Sa.: 11:30 bis 14:00 & 17:00 bis 21:00 Uhr

So.: 11:30 bis 14:00 Uhr & 17:00 bis 20:00 Uhr (Dez. bis März So. nur 11:30 bis 14:00 Uhr)

(letzte Speisenbestellung jeweils 30 Minuten vor Küchenschluss)

Unsere Wein- & Aperitif-Empfehlung:



Weingut Kreglinger – Segnitz

2024 Frickenhäuser Blaufränkisch - trocken

Die Sorte Blaufränkisch stammt ursprünglich aus Österreich und ist dort seit dem 18. Jahrhundert nachweisbar.

Die Sorte taucht in Deutschland unter dem Namen Lemberger auf und machte in Württemberg Karriere. In Franken fristet er trotz seines mehr als passenden Namens mit gerade einmal fünf Hektar ein absolutes Nischendasein. Seit 01. August 2000 darf im Anbaugebiet Franken der Name Blaufränkisch verwendet werden.

Die Sorte liefert gut gefärbte, gerbstoffreiche Weine. Neben typischen Waldbeer- und Kirscharomen weist der Blaufränkisch eine charakteristische, feine Säure auf.

0,1l € 4.45 0,25l € 7.90 0,75l € 23.00



Bianco – Weißweincuvee

Ein leichter, unkomplizierter & frischer Wein vom

gegenüberliegenden Flussufer

0,1l € 3.75 0,25l € 6.50 0,75l € 18.00

Bianco – Weißweincuvee – alkoholfrei (<0,5% alk.)

0,1l € 3.75 0,25l € 6.50 0,75l € 18.00

Aperitif

Empfehlung des Monats: Vin-Tonic weiß oder Rosé oder Virgin Vin-Tonic vom alkoholfreien Bianco mit Tonic Water, Zitrone, Minze & Eis	0,2l	6.80
Secco *„Fraenzi“ mit Johannisbeer- oder Weinbergspfirsichlikör	0,1l	4.70
Campari Orange / Soda	0,2l	5.40
Martini Bianco, Martini Rosso	5 cl	4.30

*Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

Hotel Restaurant
LÖWEN

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten & Zusatzstoffe.

Suppe

Fruchtige Tomatensuppe mit Basilikum	6.80
Leberklößchensuppe mit Schwimmerli	6.80
Mostsuppe vom Marktbreiter Silvaner mit Zimtcroutons	6.80
Herbstliche Kürbiscremesuppe	7.80

Vorspeise

Geräuchertes Breitbachforellenfilet mit Salat, Ciabatta und Sahnemeerrettich	16.80
Fränkischer Bratwurstsalat mit Zwiebelringen und Graubrot	13.80

Hauptgang

½ Bauernente gefüllt mit Äpfeln & Rosinen, Rotkohl & Kartoffelklöße	28.50
Geschmorte Rinderbäckchen, Rotweinsauce, Apfelrotkohl & Kartoffelklöße	24.50
Winzerschnitzel – Paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Sauerkraut & Leberwurst, Bratkartoffeln und Salat	23.50
„Fränkisches Hochzeitsessen“ Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Butternudeln & Preiselbeeren	24.50
Knuspriges Schweineschäufele auf Biersauce, Kartoffelklöße & Salat	23.00
Fränkischer Sauerbraten, Kartoffelklöße & Apfelrotkohl	24.00
Angebräuntes Rindfleisch (Tafelspitz scharf angebraten) mit Röstzwiebeln, leckeren Bratkartoffeln, Pfeffersauce & Salat	25.50
1 Paar Winzerbratwürste vom Deininger mit Sauerkraut, Senf & Brot	14.50
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, Spätzle & Salat	25.50

Geschnetzeltes vom Roastbeef „Stroganoff“ mit Kroketten & Salat	27.50
Hähnchenbrustfilet auf Ratatouille mit Bandnudeln & Salat	22.50
“Wiener Schnitzel“ Kalbsschnitzel mit Zitrone, Pommes frites & Salat	25.50
Rumpsteak vom Angusrind mit Madagaskar-Pfeffersauce, Wedges & Salat	30.50
Zanderfilet vom Grill auf Lauchgemüse mit Bandnudeln & Salat	27.50
Salat in Kräutervinaigrette mit gebratener Hähnchenbrust & Ciabatta	18.50
Salat in Kräutervinaigrette mit Zander & Garnelen vom Grill, Ciabatta	22.50

Vegetarische Gerichte

Bratlinge von Zucchini und roten Linsen auf Ratatouille und Herzoginkartoffeln (vegan)	18.50
Spinatknödel mit Salbeibutter, Schmortomate, Grana-Padano und Salat	18.50
Fränkische Käsespätzle mit Röstzwiebeln & Salat	16.50
Breite Bandnudeln mit Ratatouille und Grana Padano	16.50

Auch nach Küchenschluss

Vesper im Glas - 180g Fränkische Wurst, Senf, Gewürzgurke, Butter & Brot Auswahl: Leberwurst od. Bratwurst od. Weißer Preßsack od. Schinkenwurst	10.80



Für unsere jungen Gäste (= Kinder & Jugendliche)

Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce	5.00
Kartoffelkloß mit Sauce	5.00
Winzerbratwurst mit Pommes	9.00
Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes frites	13.50
Fischstäbchen mit Kartoffeln	8.50
Kleiner Salat	3.50

Dessert

Hausgemachte Zimtcreme auf Pflaumenspiegel & Spekulatius	8.80
Silvanercreme vom Marktbreiter Sonnenberg an frischen Früchten	8.80
Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne	8.50
Weißes Schokoladenparfait mit Cointreau & Vanille verfeinert, dazu einen Espresso	9.80
Gemischtes Eis Carte D'Or (3 Kugeln nach Wahl) mit Sahne	7.50
Kugel Eis: Erdbeer, Schokolade, Walnuss, Vanille	2.35
Caffé affogato – Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	5.80

Ihre „To-Go" Bestellung oder Speisenreste können wir ihnen gerne verpacken.

Sie haben die Wahl: Einweg- oder Mehrwegverpackung. Alle Mehrweg-Verpackungen sind: Lebensmittelecht, Spülmaschinen, Mikrowellen und Tiefkühl geeignet.

Pfand: Menüschale mit Deckel € 1,50 / Pfand Schüssel mit Deckel € 1.00

- Kleinere Portion unserer Speisen (falls möglich!) abzgl. € 2.00
- Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Über Ihre Bewertung auf TripAdvisor würden wir uns sehr freuen.

Als Hotel -

& Restaurantgast

verwenden Sie bitte diesen QR-Code:

Bewerten Sie uns auf Tripadvisor

Für Restaurantgäste ohne

Hotelaufenthalt ist dieser

QR-Code der richtige:

Bewerten Sie uns auf Tripadvisor