

Als „Gaumenkitzel“ servieren wir vorab unsere hausgemachte Kräutercreme mit Brot bei Bestellung eines Hauptgerichtes.

Möchten Sie nur ein kleines Gericht oder eine Vorspeise? Dann können Sie unsere Kräutercreme gerne extra bestellen (€ 3,50).

### **Heiße Suppen besser kann eine Mahlzeit nicht beginnen...**

Fränkische Festtagssuppe € 6,80

Spargelcremesüppchen € 6,80

Cappuccino von Süßkartoffel, Karotte und Ingwer € 6,80

### **Kleines Vorneweg...**

Der große bunte Chef-Salat „Hopfengarten“ zum „Sattessen“  
mit gebratenen Scampi, Putenbrust und Pilzen € 16,80  
als kleine Portion € 14,80

Frühlingsalat, Blattsalate in Trüffel Dressing  
mit gebratenen Pilzen, Gran Padano frisch gerieben, Kürbis, Pinien- und  
Sonnenblumenkernen € 8,90

Zweierlei Lachs, Dill-Senf-Sauce, Kartoffel-Rösti € 11,90

Carpaccio vom Rinderfilet  
Trüffeldressing, Ruccola, Gran Padano € 11,90

Hausgemachte Sauerbratensülze, grüne Sauce, Kartoffelrösti € 8,90

Vitello Tonnato, Kalbstafelspitz, Sauce von weißem Thunfisch € 8,90

### **Unsere regionalen „Flair“ Klassiker aus Omas Rezeptbuch...**

Fränkischer Sauerbraten in Weinessig geschmort  
Kartoffelklöße, bunter Salatteller € 16,80



Fränkisches Hochzeitsessen- Tafelspitz in Meerrettichsauce  
Kartoffeln, Preiselbeeren, bunter Salatteller € 17,80

Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit Zwiebeln, Speck, und Gurke  
Sauerrahmsauce, Kartoffelklöße\*, bunter Salat € 18,80

### **Unsere besondere Empfehlung mit Flair**

In Spätburgunder geschmorte Rinderbäckchen und Medaillon vom Rinderfilet  
Spargelgemüse, Kartoffelplätzchen € 25,90

Miltenberger Winzersteak vom fränkischen Landschweinerücken  
auf Silvaner-Rahm-Sauce mit angemachtem Camembert überbacken,  
Schupfnudeln, bunter Salatteller € 19,80

Schweineschnitzel „Wiener Art“  
mit Potatoe Dippers und Salatteller € 14,90

Hausgemachte Fleischküchle  
mit Dunkelbiersauce, Bratkartoffeln, Röstzwiebeln € 12,90

### **Feiner Fisch**

Zanderfilet auf Spargelgemüse Gemüse  
Kräuterrahm, Rote Beete Gnocci € 24,90



### **Vegetarisch**

Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln € 8,90

**Tortellini gefüllt mit Birne und Ricotta**  
an einer feinen Gorgonzola Rahmsauce € 13,90

**Holzinger's Homestyle Burger**  
hausgemachtes Black Angus Patty  
Bacon, Käse, Gurken, Zwiebeln, Tomate, Blattsalat  
Trüffelmayo und hausgemachte Burgersauce  
im Kräuter-Rustico Brötchen € 14,80

**Unsere Steakkarte**

Rumpsteak	200 gr € 17,50	300gr € 24,50
Rinderfiletsteak	200 gr € 22,50	300gr € 29,50

**Beilagen**

Potatoe Dippers € 2,50, Kartoffelrösti € 3,00  
Kartoffelplätzchen € 3,00, Bunter Salatteller € 3,80  
Kräuterbutter € 1,80 oder Chillibutter € 1,80 alles hausgemacht



**Rindfleisch aus Uruguay**

Endlose Weiden, auf denen sich die prachtvollen Rinder ganzjährig frei bewegen können, lassen die Tiere unter idealen Bedingungen heranwachsen. Qualität die man schmeckt!

**Zu guter Letzt etwas Süßes - unsere hausgemachten Desserts**

Viele Süße Sachen - unser Dessertteller € 8,90

Apfelküchlein mit Bourbon Vanilleeis € 6,90 / als Mini Dessert € 4,80

Mousse au chocolat mit Früchten € 6,90 / als Mini Dessert € 4,80

Variation von Erdbeere und Rhabarber € 6,90

Walnusseis mit Eierlikör € 4,80 / als Mini-Dessert € 3,80

Vanilleeis mit Schokoladensauce € 4,80 / als Mini-Dessert € 3,80

Unser „Volksfesteis“

Gebrannte Mandel mit Schokosauce und Eierlikör und Schlagobers  
€ 4,80 / als Mini-Dessert € 3,80

Waldmeistereis auf Mangoragout € 4,80 / als Mini-Dessert € 3,80

1 Kugel Tres Lecches Maccadamia mit Sahne und Baileys € 4,80

1 Kugel Cashew Sauerrahm mit Schokosauce € 4,80

1 Kugel Passionsfruchtsorbet auf Mangoragout € 4,80

1 Kugel Blaubeer-Skyr auf Mangoragout € 4,80

Kugel Eis 2,00€ mit Sahne oder Sauce Ihrer Wahl: € 0,50

Coconut Crisp, Eierlikör, Cookies, Creme Mascarpone, Nektarine, Erdbeere