

# 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 | Orangensaft | Eiswürfel 0,25l 5,60

### San Bitter<sub>3</sub> (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

### Erdbeer-Limonade

Erdbeersirup | Zitrone | Mineralwasser | Zucker | Frische Minze 4,90

### Veilchen-Limonade

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

## Suppen

### Pfifferrahmsuppe

Silvaner von der Rose | Sahne 6,50

### Fränkische Hochzeitssuppe

Rinderkraftbrühe | Leberknödel | Schwimmerle 6,70

### Flädlesuppe

Rinderkraftbrühe | Kräuter-Pfannkuchenstreifen | Schnittlauch | 5,90

## Fisch

### Lachssteak

Blattspinat | Zitronensoße 23,90

- dazu Rosmarinkartoffeln 26,20

Weinempfehlung; 19er Volk. Ratsherr Weißburgunder, Kabinett feinherb 1/4l 5,90

### Lachsnudeln\*

Tagliatelle | Rote Zwiebeln | Sahne | Weißwein | Schnittlauch 18,40

Weinempfehlung; 17er Volk. Schwarzriesling *Blanc De Noirs* 1/4l 5,70

## Fränkischer Fisch vom Gerstner aus Obervolkach

### Forellenfilet fränkisch

im frisch geriebenen Weißbrot gebacken | hausgemachter Kartoffelsalat (Essig, Öl) 19,60

Weinempfehlung; 18er Volk. Ratsherr Silvaner trocken 1/4l 5,00

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!

## Vegan | Vegetarisch

### **Pilzragout\* Pfiffer**

Kräuterseitlinge | Egerlinge | Steinpilze | Servietten-Knödel | vegetarisch 17,90  
Weinempfehlung; 19er Volk. Ratsherr Müller-Thurgau, Kabinett 1/4 l 4,40

### **Pfiffer-Tagliatelle\***

Pfiffer | Tagliatelle | Wein von der Rose | Schnittlauch | vegetarisch 17,90  
Weinempfehlung; 19er Volk. Ratsherr Weißburgunder, Kabinett feinherb 1/4 l 5,90

### **Buntes Pfannengemüse**

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

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

### **Frittierte Reis-Gemüsenocke** auf Tomatensoße **vegan** 12,70

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

### **1 Paar vegane (net fränkisch) Bratwürscht**

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

Weinempfehlung; Rote Weinschorle 1/4 l 3,80

## Steak

### **Rumpsteak** (Argentinien | 250g Rohgewicht)

Bratkartoffel | hausgem. Bärlauchbutter 29,80  
Weinempfehlung; 15er Volk. Schwarzriesling Kabinett. Trocken. 1/4 l 5,50

### **Rumpsteak** (Argentinien | 250g Rohgewicht)

Gebratene Pfiffer | Bratkartoffel 32,40  
Weinempfehlung; 17er Volk. Schwarzriesling Blanc De Noirs 1/4 l 5,70

## Klassisch Fränkisch

### **Fein geschmorte Lammhaxe**

Majoran Bratkartoffel | Bohnengemüse 20,80  
Weinempfehlung; Der 2020er Volk. Ratsherr, Kabinett 1/4 l 5,60

### **Hausgemachte Rinderroulade**

Klassisch gefüllt | Apfelrotkraut | Kartoffelklöße 19,40  
Weinempfehlung; 15er Volk. Schwarzriesling Kabinett. Trocken. 1/4 l 5,50

### **Zarter Rinderschmorbraten\***

aus der Rinderlendenrolle | Rotweinsauce | Apfelrotkraut | Kartoffelklöße 18,30  
Weinempfehlung; 15er Volk. Ratsherr Domina, 1/4 l 6,10

### **Schweinelendchen\***

auf Spätzle | Pilzragout | mit Käse überbacken 19,80  
Weinempfehlung; 19er Volk. Ratsherr Weißburgunder, Kabinett feinherb 1/4 l 5,90

## 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
---	--	-------

## 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

## Flgisch

### Schweineschnitzel\*

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

### Schweineschnitzel mit Pilzragout\*

Schweinerücken   Pilzragout   Panade   Pommes <b>oder</b> Spätzle		16,90
Weinempfehlung; Der 2020er Volk. Ratsherr, Kabinett	1/4 l	5,60

### Cordon Bleu klassisch mit gekochtem Schinken & Käse gefüllt

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

### Wiener Schnitzel\*

Kalbfleisch   Panade   Pommes <b>oder</b> hausgemachter Kartoffelsalat		23,80
Weinempfehlung; 19er Volk. Ratsherr Weißburgunder, Kabinett feinherb	1/4 l	5,90

## Salate

### Großer bunter Salat

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

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

• Gegrillte Hähnchenbruststücke		6,00 €
• Gebratene Pfifferlinge		6,00 €
Weinempfehlung; 19er Volk. Ratsherr Bacchus, Kabinett 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
--------------------------------------	------

Bananensplit   Banane   Vanilleeis   Schokoladeeis   Schokosoße   Sahne	7,90
---	------

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: <b>Ersoffener Kaffee</b> (Italienisch: affogato al caffè) Espresso   Kugel Vanilleeis	4,50
---	------

Ein fränkischer Klassiker;

#### Hausgemachte Karthäuserklöße

Weinschaum vom Rose Bacchus   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

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€

# 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

## Weitere Lebensmittel und Spezialitäten

Nußbaumer; Bestes für Küche und Gastlichkeit; Kürnach  
Selgroß; Würzburg

## 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