

ursprung

Tradition trifft Moderne

Bei uns erwartet Sie ein gelungener Mix
aus bodenständiger, fränkischer,
und kreativer Frischeküche
mit vornehmlich regionalen Produkten.
Fleisch- und Wurstwaren aus eigener
Herstellung und kontrollierter Landwirtschaft,
Wild aus heimischen Wäldern und Fischzucht aus
quellfrischen Gewässern sind nur ein paar Notizen
für unsere ehrliche Küche.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
und angenehme Stunden in unserem
Wirtshaus & Restaurant ursprung.

Ihre Familie Alexander Schütz

*Liebe Gäste, gerne können Sie auch bei Unverträglichkeiten
unseren Ordner mit der Allergenkennzeichnung einsehen!*

ursprung

Das „Große“ Menü

Wartenfelser Gaaßleitenbrot aus dem Holzofen, frisch
aufgebacken, in Würfel geschnitten und mit zwei Aufstrichen

Roh marinierter Thunfisch
mit Spargel, Zitrone, Koriander, Radieserl,
Crème fraîche und einem Hauch Austersauce

~

Gegrillte Baby-Calamares
mit getrockneten schwarzen Oliven, Kräuter-Mayonnaise,
Limettencreme und Piment d'Espelette

~

Surf & Turf
Short Rib vom irischen Herford Rind mit gegrillter Garnele,
Stangenspargel aus Volkach / Mainschleife,
Bärlauchstampf und Sauce Hollandaise

~

Ziegenkäse im Speckmantel gebacken
mit angebratenen Kopfsalatherzen und Joghurt-Vinaigrette

~

Erdbeer-Bellini
Sorbet, Süppchen und Würfel von der Erdbeere
mit Elbling Sekt vom Weingut Dostert / Mosel aufgegossen

3-Gang-Menü inkl. Brotwürfel mit Thunfisch, Surf & Turf, Bellini	65,-
4-Gang-Menü inkl. Brotwürfel mit Thunfisch, Calamares, Surf & Turf, Bellini	85,-
5-Gang-Menü inkl. Brotwürfel mit allem	95,-
Weinempfehlung zum 5-Gang-Menü (4 x 0,1l)	23,-
Weinempfehlung zum 4-Gang-Menü (3 x 0,1l)	17,50

*Liebe Gäste, wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei unserem „Großen“ Menü
pro Umbestellung einen Aufpreis von 5,- EURO berechnen.*

Der Wein

2022 Querci Antica Verdicchio
Weingut Velenosi, Marken
0,1l EUR 5,90 / 0,2l EUR 10,60

2023 Grey
Weingut Markus Schneider, Pfalz
0,1l EUR 5,40 / 0,2l EUR 9,70

2020 Pinot Noir
Weingut Anette Closheim, Nahe
0,1l EUR 7,70 / 0,2l EUR 13,80

2021 Don Camillo
Weingut Fantini, Abruzzen
0,1l EUR 5,90 / 0,2l EUR 10,60

ursprung

Das „Kleine“ Menü

Der Wein

Wartenfelser Gaaßleitenbrot aus dem Holzofen, frisch aufbacken, in Würfel geschnitten und mit zwei Aufstrichen

Schaumsuppe vom Volkacher Spargel (Mainschleife) mit Spargel­einlage, Gewürzcreme, Brotchip und Schnittlauch

~

Asiatisches Spargel-Wok-Gemüse mit gebratenen Mie-Nudeln, mariniertem Babyspinat und frischem Thaibasilikum

~

Baileys Mousse mit Erdbeersorbet und mariniertem Erdbeer-Blaubeersalat

2023 Grüner Veltliner
Weingut Dostert, Mosel
0,1l EUR 5,70 / 0,2l EUR 10,20

2022 Campo Maccione Rosato
Weingut Rocca delle Macie, Tosk.
0,1l EUR 6,10 / 0,2l EUR 10,90

3-Gang-Menü inkl. Brotwürfel

39,-

+ asiatisch gebratene Ente zum Spargel-Wok-Gemüse dazu +15,-

Liebe Gäste, unser „Kleines Menü“ ist ein exklusives Sonderangebot. Umbestellungen sind hier leider nicht möglich, aber gerne können Sie sich Ihr Menü aus unserer Speisekarte selbst zusammenstellen. Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei unseren Menüs und beim gegenseitigen Probieren!

ursprung

Zum Aperitif

DAS FINGERFOOD	kleines Strammes Mäxchen auf geröstetem Schwarzbrot mit hausgeräuchertem Rohschinken und Wachtelspiegelei	5,-
BROTWÜRFEL	vom Wartenfelser Gaaßleitenbrot, aus dem Holzofen, frisch aufgebacken, in Würfel geschnitten und mit zwei Aufstrichen	12,-

Vorspeisen

DIE SALATSCHÜSSEL	mit jungen Blattsalaten, Radieserl, Rüben, Kohlrabi, Tomaten-Schnittlauchdressing und Gartenkresse <i>und mit</i>	16,-
	roh mariniertem Thunfisch	+10,-
	zwei gegrillten Garnelen	+10,-
DIE CALAMARES	gegrillte Baby-Calamares mit getrockneten schwarzen Oliven, Kräuter-Mayonnaise, Limettencreme und Piment d'Espelette	19,-
CARPACCIO	vom fränkischen Weiderind, mit Gewürzcreme, frisch geriebenem Meerrettich und kleinem Gartensalat mit Tomaten-Schnittlauchdressing	19,-
DER THUNFISCH	roh marinierter Thunfisch mit Spargel, Zitrone, Koriander, Radieserl, Crème fraîche und einem Hauch Austernsauce	24,-

ursprung

Suppen & Zwischengänge

DIE PFANNKUCHEN	vom Bärlauch, in Streifen geschnitten mit Bratwurstbrät-Nocken in der kräftigen Fleischbrühe, frischen Kräutern und schwarzem Pfeffer	9,-
DIE SCHAUMSUPPE	vom fränkischen Stangenspargel aus Volkach / Mainschleife mit Spargeleinlage, Gewürzcreme, Brotchip und Schnittlauch	13,-
	<i>und mit</i>	
	roh mariniertem Thunfisch	+10,-
	zwei gegrillten Garnelen	+10,-
DER ZIEGENKÄSE	im Speckmantel gebacken mit angebratenen Kopfsalatherzen und Joghurt-Vinaigrette	17,-

ursprung

Zum selbst kombinieren

DIE BRATWURST	fein gekutterte Bratwurst vom fränkischen Landschwein, hausgemacht von unserem Seniorchef <i>1 Stück / 2 Stück / 3 Stück</i>	4,- / 8,- / 12,-
DIE HÄHNCHENBRUST	vom französischen Maishähnchen, mit Rosmarin auf der Haut gebraten <i>ca. 180 g</i>	19,-
DER SAIBLING	auf der Haut gebraten, mit Zitrone im Tuch <i>ca. 120 g / 160 g</i>	19,- / 26,-
DAS WIENER SCHNITZEL	aus dem Kalbsrücken geschnitten, in Butterschmalz ausgebacken, mit Zitrone im Tuch <i>ca. 100 g / 200 g</i>	15,- / 29,-
DAS RUMPSTEAK	vom Premium Angus Beef (<i>Rioplataense Buenos Aires / Argentinien</i>) zartrosa gebraten <i>Idefix Cut ca. 150 g</i> <i>Asterix Cut ca. 200 g</i> <i>Obelix Cut ca. 300 g</i>	39,- 49,- 69,-
DAS DRY AGED PORK	3-4 Wochen trocken gereifter Rücken vom fränkischen Landschwein <i>Gewicht und Preis siehe Reifeschrank</i>	

Drum herum

FRÄNK. STANGENSPIEGEL (ca. 200 g fertig gegart)	23,-		
FRÄNK. STANGENSPIEGEL (ca. 120 g fertig gegart)	15,-		
KLEINE BOWL BLATTSALATE mit Gartenkresse	6,-	FRISCH AUFGESCHLAGENE SAUCE HOLLANDAISE	4,-
GESTAMPFTE BUTTERKARTOFFELN mit Bärlauch	5,-	KRÄUTERBUTTER	3,-
GEBRATENE ERDÄPFEL (neue, kleine Kartoffeln mit Schale)	5,-	ZERLASSENE BUTTER	3,-
SCHEIBE GERÖSTETE PAGNOTTA	3,-	PIKANTE TOMATENSALSA	3,-

ursprung

Die Alternativen

DAS KULMBACHER NATIONALGERICHT	hausgemachte altfränkische Sülze (<i>aus der Haxe vom fränkischen Landschwein</i>) mit Musik und fein gekutterte Bratwürste mit gebratenen Erdäpfeln und frisch geriebenem Meerrettich <i>klein mit 1 Bratwurst</i> 16,- <i>mittel mit 2 Bratwürsten</i> 20,- <i>groß mit 3 Bratwürsten</i> 24,-
DAS SPARGEL-WOK-GEMÜSE	asiatisch mit gebratenen Mie-Nudeln, mariniertem Babyspinat und frischem Thaibasilikum 19,- / 25,- <u>+ asiatisch gebratene Ente</u> <u>(zum Spargel-Wok-Gemüse dazu (ca. 150g))</u> +15,-
DAS SURF & TURF	Short Rib vom irischen Herford Rind mit gegrillter Garnele, Volkacher Stangenspargel (Mainschleife), Bärlauchstampf und Sauce Hollandaise 29,- / 39,-
DIE MEERESFRÜCHTE	gegrillt, auf hausgemachten Spaghetti Genovese, mit frisch geriebenem Bergkäse und schwarzem Pfeffer aus der Mühle 33,- / 44,- <u><i>Bitte fragen Sie uns, nach den Meeresfrüchten des Tages</i></u>
DER SOMMERTRÜFFEL	aus der Toskana / Italien, mit hausgemachten Spaghetti à la crème, frisch geriebenem Bergkäse und schwarzem Pfeffer aus der Mühle 35,- / 45,- <u><i>nach Verfügbarkeit</i></u>

ursprung

Zum Schluss

KLEINES URSPRUNG GEDECK	Espresso von der Kaffeerösterei Dinzler am Irschenberg mit Mini-Tiramisu im Glas	7,90
ERDBEER-BELLINI	Sorbet, Süppchen und Würfel von der Erdbeere mit Elbling Sekt vom Weingut Dostert / Mosel aufgegossen	12,-
BAILEYS MOUSSE	mit Erdbeersorbet und mariniertem Erdbeer-Blaubeersalat	15,-
DER WINDBEUTEL	gefüllt mit marinierten Erdbeeren, Vanilleeiscreme, Schlagrahm, Haselnusskrokant und Schokoladensauce	16,-
DER KAISERSCHMARRN	mit cremigem Vanilleeis, Apfelkompott, Mandeln und Staubzucker <i>Bitte geben Sie der Küche ca. 30 Minuten Zeit</i> <u>Letzte Bestellannahme mittags um 13.30 Uhr und abends um 22 Uhr</u>	18,- / 25,-
DER ZIEGENKÄSE	im Speckmantel gebacken mit angebratenen Kopfsalatherzen und Joghurt-Vinaigrette	17,-