

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 mit zwei Aufstrichen

Sashimi vom Thunfisch

mit Salat von der grünen Gemüsepapaya, Möhre, Chili,
Limetten und Erdnüssen

~

Gebratene Black Tiger Garnelen

auf asiatisch, mariniertem Glasnudelsalat mit Paprika,
Pak Choi, Sesam und Koriander

~

Rosa gebratener Rücken vom Kalb

mit Zweierlei Fenchel und pikanter
Tomaten-Salsa

~

Camembert di Bufala

italienische Variante, zu 100% Büffelmilch aus der Lombardei
mit herrlich heller, buttriger, cremig-weicher Konsistenz,
auf geröstetem Schwarzbrot und eingelegter Rotwein-Birne

~

Zitronengrassorbet

mit Granatapfelkernen und BAVARKA Vodka vom Schliersee aufgegossen

Der Wein

2024 Riesling Kabi. Kirchenpfad

Weingut Leitz, Rheingau

0,1l 5,80 € / 0,2l 10,40 €

2024 Sauvignon Blanc

Weingut Juliusspital, Franken

0,1l 5,90 € / 0,2l 10,60 €

2023 Rosé Reserve

Weingut Lentsch, Neusiedlersee

0,1l 6,60 € / 0,2l 12,- €

2023 Vernaiolo Chianti

Weingut R. d. Macie, Toskana

0,1l 5,90 € / 0,2l 10,60 €

3-Gang-Menü inkl. Brot mit Sashimi, Kalb und Sorbet	69,-
4-Gang-Menü inkl. Brot mit Sashimi, Garnelen, Kalb und Sorbet	89,-
5-Gang-Menü inkl. Brot mit allem	105,-
Weinempfehlung zum 5-Gang-Menü (4 x 0,1l)	23,-
Weinempfehlung zum 4-Gang-Menü (3 x 0,1l)	17,-

*Liebe Gäste, wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei unserem „Großen“ Menü
pro Umbestellung einen Aufpreis von 6,- EURO berechnen.*

ursprung

Das „Kleine“ Menü

Der Wein

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

Schaumsuppe vom Muskatkürbis

mit Kokosmilch, Ingwer, Sauerrahm, indischem Curry,
Kernöl, frischen Kräutern und Sauerteiggrissini

~

Gebratene Bundmöhre auf Zucchini-Pappardelle

mit karamellisierten Sonnenblumenkernen, Fetakäse
und Piment d'Espelette

~

Crème von der belgischen Zartbitter-Schokolade

mit Zwetschgenröster, Sauerrahmeis und Zimtkrokant

2023 Blanc

Weingut Schl. Ortenberg, Baden

0,1l 5,80 € / 0,2l 10,40 €

2023 Rosé Reserve

Weingut Lentsch, Neusiedlersee

0,1l 6,60 € / 0,2l 12,- €

3-Gang-Menü inkl. Brotwürfel

47,-

+ gebratene Tranche vom norwegischen Lachsfilet, ca. 120g zum Hauptgang dazu +16,-

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	Cappuccino vom Steinpilz	5,-
BROTWÜRFEL	vom Wartenfelser Gaaßleitenbrot, aus dem Holzofen, frisch aufgebacken, in Würfel geschnitten mit zwei Aufstrichen	6,- / 12,-

Vorspeisen

DIE SALATSCHÜSSEL	mit jungen Blattsalaten, Radieserl, Rüben, Kohlrabi, Tomaten-Schnittlauchdressing und Gartenkresse	16,-
	<u>und mit</u>	
	-gebratenen Black Tiger Garnelen	+12,-
	-gebratene Tranche vom norwegischen Lachsfilet, ca. 120g	+16,-
CAESAR SALAT	kurz angegrillte Salatherzen mit Caesar Dressing, Maishähnchen-Saté, gebratenem Speck, Parmesan und Brotchip	19,-
GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN	mit Sellerie, Apfel, Yuzu-Beurre Blanc und Sesam Crunch	22,-
SASHIMI VOM THUNFISCH	mit Salat von der grünen Gemüsepapaya, Möhre, Chili, Limetten und Erdnüssen	25,-

ursprung

Suppen & Zwischengänge

DER BRÄTSTRUDEL	von der feinen Kulmbacher Bratwurst in der kräftigen Fleischbrühe, mit Julienne vom Wurzelgemüse, frischen Kräutern, einer Flocke Butter und schwarzem Pfeffer	9,-
DIE SCHAUMSUPPE	vom Muskatkürbis mit Kokosmilch, Ingwer, Sauerrahm, indischem Curry, Kernöl, frischen Kräutern und Sauerteiggrissini	13,-
	<u>und mit</u>	
	-gebratenen Black Tiger Garnelen	+12,-
	-gebratene Tranche vom norwegischen Lachsfilet, ca. 120g	+16,-
CAMEMBERT DI BUFALA	<i>italienische Variante, zu 100% Büffelmilch aus der Lombardei</i> mit herrlich heller, buttriger, cremig-weicher Konsistenz, auf geröstetem Schwarzbrot und eingelegter Rotwein-Birne	18,-

ursprung

Vegetarisch & Fisch

PASTA PIZZAIOLA	haugemachte Pasta Casarecce mit Pizzaiola Sauce (Tomatensugo mit Kapern, Oregano und Oliven), geriebenem Parmesan und schwarzem Pfeffer aus der Mühle	18,- / 22,-
	<u>+ gebratene Tranche vom Pazifik-Schwertfisch</u> <u>ca. 120g / 160g</u>	+16,- / 22,-
GEBRATENE BUNDMÖHREN	auf Zucchini-Pappardelle mit karamellisierten Sonnenblumenkernen, Fetakäse und Piment d'Espelette	22,- / 26,-
	<u>+gebratene Tranche vom norwegischen Lachsfilet,</u> <u>ca. 120g / 160g</u>	+16,- / 22,-
BLACK TIGER GARNELEN	gebraten, auf asiatisch mariniertem Glasnudelsalat mit Paprika, Pak Choi, Sesam und Koriander	28,- / 36,-

ursprung

Die Hauptsachen

DIE SPARERIBS	vom fränkischen Landschwein, aus dem saftigen „Leiterripp“ geschnitten mit hausgemachter BBQ-Sauce und Pommes Frites	22,- / 28,-
DAS GULASCH	vom Wartenfelser Rehbock (<i>mehr Bio & Artgerecht geht kaum</i>) mit viel Gemüsezwiebeln, ungarischem Paprikapulver, dicken Moosbeeren, saurer Sahne, wildem Brokkoli und Kartoffelkloß	24,- / 32,-
DAS SALZWIESENLAMM	rosa gebratene Hüfte, mit Sardellen und Pasta Pizzaiola (<i>hausgemachte Casarecce mit Tomatensugo, Kapern, Oregano und Oliven</i>), geriebenem Parmesan und schwarzem Pfeffer	26,- / 34,-
DAS KALB	rosa gebratener Rücken mit Zweierlei Fenchel und pikanter Tomaten-Salsa	28,- / 36,-
DAS RUMPSTEAK	vom australischen Aberdeen Black Beef, zartrosa gebraten mit Jus, Kräuterbutter und Pommes Frites	
	<i>Idefix Cut ca. 150 g</i>	49,-
	<i>Asterix Cut ca. 200 g</i>	59,-
	<i>Obelix Cut ca. 300 g</i>	89,-

ursprung

Zum Schluss

KLEINES URSPRUNG GEDECK	Espresso von der Kaffeerösterei Dinzler am Irschenberg mit Mini-Tiramisu im Glas	9,-
DAS ZITRONENGRAS	als Sorbet, mit Granatapfelkernen und Bavarka Vodka vom Schliersee aufgegossen	13,-
DIE CRÈME	von der belgischen Zartbitter-Schokolade, mit Zwetschgenröster, Sauerrahmeis und Zimtkrokant	15,-
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</u> <u>und abends um 22 Uhr</u>	18,- / 25,-
CAMEMBERT DI BUFALA	<i>italienische Variante, zu 100% Büffelmilch aus der Lombardei</i> mit herrlich heller, buttriger, cremig-weicher Konsistenz, auf geröstetem Schwarzbrot und eingelegter Rotwein-Birne	18,-