

# 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

Tatar vom Lachsfilet  
mit Avocado, Kalamansi  
und gebackenen Wan-Tan Blättern

~  
Tom Yam Gung mit gedämpftem Hummer Dim Sum  
aromatische Thaisuppe, scharf und sauer  
mit Kräuterseitling, Frühlingslauch und frischem Koriander

~  
Asiatischer Kichererbsen-Hummus  
mit Granatapfelkernen, Edamame-Kernen, Shiso-Kresse,  
Yuzu Sesam, Limette und Fladenbrot

~  
Thailändisches Duett vom fränkischen Landschwein  
glasierter Bauch und auf den Punkt gebratenes Dry Aged Pork  
aus dem Kotelett geschnitten, mit Kimchi-Kraut,  
Pak Choi und gebratenen Mie-Nudeln

~  
Geeiste Mandarine & Fingerlimes  
aufgegossen mit Sake und Yuzusaft

## Der Wein

2024 Weißer Burgunder  
Weingut Korrell, Nahe  
0,1l 6,60 € / 0,2l 11,80 €

2024 L. Bushvine Chenin Blanc  
Weingut Lievland, Südafrika  
0,1l 6,70 € / 0,2l 12,- €

2023 Neprica Primitivo Puglia  
Tormaresca-Antinori, Apulien  
0,1l 5,90 € / 0,2l 10,60 €

3-Gang-Menü inkl. Brot mit Tatar, Dry Aged Pork und Mandarine	68,-
4-Gang-Menü inkl. Brot mit Tatar, Tom Yam Gung, Dry Aged Pork und Mandarine	92,-
5-Gang-Menü inkl. Brot mit allem	105,-
Weinempfehlung zum 5-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 6,- EURO berechnen.*

# ursprung

## Das „Kleine“ Menü

## Der Wein

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

Cremige Suppe von der Petersilienwurzel  
mit sautierten Flower Sprouts (*Kreuzung aus Rosenkohl & Grünkohl*),  
Schnittlauchöl und Sauerteig-Grissini

~

Der Kräuterseitling (*Pilz*)  
auf Linguine „Cacio e pepe“  
(*ein traditionelles Nudelgericht aus der italienischen Region Latium*)  
mit Pecorino Romano und schwarzem Pfeffer aus der Mühle

~

Softe Panna Cotta  
von der Madagaskar-Vanille mit geeisten Feigen,  
Feigenbalsamico und Whisky-Crumble

2024 Silvaner Juliusspital  
Weingut Juliusspital, Franken  
0,1l 5,80 € / 0,2l 10,40 €

2023 Neprica Primitivo Puglia  
Tormaresca-Antinori, Apulien  
0,1l 5,90 € / 0,2l 10,60 €

3-Gang-Menü inkl. Brotwürfel 45,-

+ 3 Garnelen in Pankobröseln gebacken, zum Hauptgang dazu +12,-

*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

HAPPY SPOON	mit Himmel und Erd: gebratener Apfel vom Himmel, gestampfte Butterkartoffeln aus der Erde und eine Scheibe gebratene Blutwurst für den Geschmack	3,50
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	17,-
	<u>und mit</u>	
	- zwei Stück gebackenen Garnelen in Pankobröseln	+ 8,-
	- gebratenen Filetspitzen vom fränkischen Jungbulenfilet	+12,-
ASIATISCHER KIRCHERERBSEN-HUMMUS	mit Granatapfelkernen, Edamame-Kernen, Shiso-Kresse, Yuzu-Sesam, Limette und Fladenbrot	16,-
DAS CARPACCIO	vom fränkischen Weiderind, mariniert mit Schnittlauch-dressing, Gewürzcreme, frischem Meerrettich, kleiner Salatbowl und Schwarzbrot	24,-
TATAR VOM LACHSFILET	mit Avocado, Kalamansi und gebackenen Wan-Tan Blättern	25,-

# ursprung

## Suppen & Zwischengänge

DIE BRODSUPPM	<i>100% Oberfranken (außer Gewürze)</i> Kraftbrühe mit gerösteten Zwiebeln, Schwarzbrot, Kräutern und schwarzem Pfeffer aus der Mühle	9,-
DIE PETERSILIENWURZEL	als Cremesuppe mit sautierten Flower Sprouts (Kreuzung aus Rosenkohl & Grünkohl), Schnittlauchöl und Sauerteig-Grissini	12,-
	<u>und mit</u>	
	- zwei Stück gebackenen Garnelen in Pankobröseln - gebratenen Filetspitzen vom fränkischen Jungbulenfilet	+ 8,- +12,-
DIE TOM YAM GUNG	aromatische Thaisuppe aus Krustentieren (Hummer / Garnele), scharf und sauer mit Kräuterseitling, Frühlingslauch und frischem Koriander	16,-
	<u>und mit</u>	
	- zwei Stück gedämpften Hummer Dim Sum	+9,-

# ursprung

## Vegetarisch & Fisch

### AGLIO OLIO E PEPERONCINO

(Meine Lieblingspasta)

hausgemachte Linguine mit Knoblauch, Olivenöl, Chili,  
frisch geriebenem Bergkäse und schwarzem Pfeffer  
aus der Mühle

16,- / 22,-

+ 3 Garnelen in Pankobröseln gebacken

+12,-

+ 5 Garnelen in Pankobröseln gebacken

+20,-

### DER KRÄUTERSEITLING

(PILZ)

auf Linguine „Cacio e pepe“ (*ein traditionelles Nudelgericht aus der italienischen Region Latium*) mit Pecorino Romano und schwarzem Pfeffer aus der Mühle

18,- / 24,-

+ 3 Garnelen in Pankobröseln gebacken

+12,-

+ 5 Garnelen in Pankobröseln gebacken

+20,-

### GRÜNES CURRY

mit Zuckerschoten, Pak Choi, Wakame-Algen, Sojabohnenkernen, Staudensellerie, Perlgraupen, grünem Curryschaum und Koriander

18,- / 24,-

+ gebratenes Filet vom Skrei (Winter-Kabeljau),

+18,-

ca. 150g

# ursprung

## Die Hauptsachen

THAI-BOLOGNESE	hausgemachte Paccheri (große Röhrennudeln), mit würzigem Maishähnchen-Curry, Staudensellerie, Möhren und Kokos-Limetten-Sauce	22,- / 27,-
DAS BACKHENDL	vom französischem Maishähnchen in der Wiener Panade gebacken, mit Zitrone, Petersilie und Oma Lottes Kartoffelsalat	24,- / 29,-
THAILÄNDISCHES DUETT	vom fränkischen Landschwein, glasierter Bauch und auf den Punkt gebratenes Dry Aged Pork aus dem Kotelett geschnitten, mit Kimchi-Kraut, Pak Choi und gebratenen Mie-Nudeln	28,- / 36,-
WIENER SCHNITZEL	das Original, aus dem Kalbsrücken geschnitten, in der Wiener Panade im Butterschmalz gebraten, mit Schmand-Gurkensalat, Bratkartoffeln, dicker Scheibe Zitrone mit Kaper und Sardelle	28,- / 36,-
DAS FILETSTEAK	vom fränkischen Jungbullen, zartrosa gebraten, serviert wie in Frankreich mit Pommes Frites und Sauce „Café de Paris“	
	<i>Idefix Cut ca. 150 g</i>	49,-
	<i>Asterix Cut ca. 200 g</i>	59,-
	<i>Obelix Cut ca. 300 g</i>	85,-

# ursprung

## Zum Schluss

BLUTORANGE & WEIßE SCHOKOLADE	aus dem „Hause Callebaut / Belgien“ Sorbet und Ragout von der Blutorange mit Whisky-Crumble und Joghurtcreme von der weißen Schokolade	12,-
GEEISTE MANDARINE & FINGERLIMES	aufgegossen mit Sake und Yuzusaft	14,-
SOFTE PANNA COTTA	von der Madagaskar-Vanille mit geeister Feige, Feigenbalsamico und Whisky-Crumble	15,-
DER KAISERSCHMARRN	mit crèmeigem 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,-
DER ZIEGENKÄSE	im Speckmantel gebacken, mit gebratenen Schwarzwurzeln, mariniertem Feldsalat und gehobelten Radieserln	18,-