

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

Unser Sauerteig-Baguette warm aus dem Ofen,
mit Zweierlei Aufstrichen

Carpaccio vom Eismeer-Kabeljau

mit mariniertem Pulpo in Zitrus-Vinaigrette, gepickelten roten Zwiebeln, Crème fraîche und Baby Leaf

~

Die Fjordforelle

in Nussbutter confiert mit Bärlauch, Topinambur und Erbsenschoten

~

Bouillabaisse

Atlantische und Meeresfrüchte im kräftigen Wurzelsud, mit Safran, Sauce Rouille und gerösteter Focaccia

~

Rosa gebratenes Rumpsteak

vom Black Angus Beef, mit fränkischem Stangenspargel von der Mainschleife / Volkach, Sauce Hollandaise und gestampften Butterkartoffeln

~

Erdbeer-Bellini

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

Der Wein

2024 Pinot Grigio

Weingut Franz Haas, Südtirol
0,1l 6,90 € / 0,2l 12,30 €

2024 Volkach Chardonnay

Weingut Max Müller, Franken
0,1l 8,80 € / 0,2l 15,70 €

2024 SaintAzur Rosé

Weingut SaintAzur, Provence
0,1l 7,- € / 0,2l 12,60 €

2024 Granit Spätburgunder

Weingut Schl. Ortenberg
0,1l 6,20 € / 0,2l 11,- €

3-Gang-Menü inkl. Baguette mit Carpaccio, Rumpsteak und Bellini	75,-
4-Gang-Menü inkl. Baguette mit Carpaccio, Bouillabaisse, Rumpsteak und Bellini	95,-
5-Gang-Menü inkl. Baguette mit allem	115,-
Weinempfehlung zum 5-Gang-Menü (4 x 0,1l)	26,-
Weinempfehlung zum 4-Gang-Menü (3 x 0,1l)	18,-

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

Unser Sauerteig-Baguette warm aus dem Ofen,
mit Zweierlei Aufstrichen

Dreierlei vom Blumenkohl

als Creme mit brauner Butter, gepickelt,
nach koreanischer Art mariniert und geröstet

~

Die Schaumsuppe

vom fränkischen Stangenspargel, mit Spargeleinlage,
Gewürzcreme, Brotchip und Schnittlauch

~

Spargel-Casarecce à la crème

hausgemachte Pasta mit Spargel, gebratenen Zucchini,
Erbsenschoten, Kirschtomaten, Baby Leaf, frisch geriebenem
Pecorino und schwarzem Pfeffer aus der Mühle

~

Pavlova

knusprig gebackenes Baiser
mit frischen Erdbeeren und Limetten-Mascarpone

3-Gang-Menü inkl. Baguette mit Blumenkohl oder Suppe, Pasta und Pavlova

45,-

4-Gang-Menü inkl. Baguette mit allem

55,-

+ gebratenes Filet von der Fjordforelle (ca. 150g), zum Hauptgang 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!

Der Wein

2024 Pinot Grigio

Weingut Franz Haas, Südtirol

0,1l 6,90 € / 0,2l 12,30 €

2024 Volkach Chardonnay

Weingut Max Müller, Franken

0,1l 8,80 € / 0,2l 15,70 €

ursprung

Zum Aperitif

DAS FINGERFOOD	Moo Ping – gegrilltes Saté vom Dry Aged Pork, leicht karamellisiert und würzig abgeschmeckt	4,-
DAS SAUERTEIG-BAGUETTE	warm aus dem Ofen, mit Zweierlei Aufstrichen	6,- / 12,-

Vorspeisen

DIE SALATSCHÜSSEL	mit jungen Blattsalaten, Radieserl, Rüben, Kohlrabi, Tomaten-Schnittlauchdressing und Gartenkresse	16,-
	<i>und mit</i>	
	- zwei Stück gebackenen Garnelen in Pankobröseln	+ 9,-
	- gebratenen Rindsfetzen	+ 9,-
DAS DREIERLEI VOM BLUMEMKOHL	als Creme mit brauner Butter, gepickelt, nach koreanischer Art mariniert und geröstet	16,-
DIE FJORDFORELLE	in Nussbutter confiert, mit Bärlauch, Topinambur und Erbsenschoten	22,-
DAS CARPACCIO	vom Eismeer-Kabeljau mit mariniertem Pulpo in Zitrus-Vinaigrette, gepickelten roten Zwiebeln, Crème fraîche und Baby Leaf	25,-

ursprung

Suppen & Zwischengänge

DIE MAULTASCHE	in der Kraftbrühe mit Gemüsejulienne, frischen Kräutern und Schmorzwiebeln	9,-
DIE SCHAUMSUPPE	vom fränkischen Stangenspargel, mit Spargeleinlage, Gewürzcreme, Brotchip und Schnittlauch	13,-
	<i>und mit</i>	
	- zwei Stück gebackenen Garnelen in Pankobröseln	+ 9,-
	- gebratenen Rindsfetzen	+ 9,-
DIE BLUTWURSTRAVIOLI	mit fränkischem Spargel von der Mainschleife / Volkach, Bärlauchnage, Klecks Hollandaise und Schnittlauch	19,-

ursprung

Vegetarisch, Fisch & Spargelklassiker

DIE SPARGEL-CASARECCE À LA CRÈME	hausgemachte Pasta mit Spargel, gebratenen Zucchini, Erbsenschoten, Kirschtomaten, Baby Leaf, frisch geriebenem Pecorino und schwarzem Pfeffer aus der Mühle	21,- / 28,-
	<u>+ gebratenes Filet von der Fjordforelle, ca. 150g</u>	+15,-
DIE PASTA GENOVESE	hausgemachte Spaghetti mit Basilikumpesto, Pinienkernen, geschmolzenen Kirschtomaten, frisch geriebenem Pecorino und schwarzem Pfeffer aus der Mühle	18,- / 24,-
	<u>+ gebratene Atlantikfische & Meeresfrüchte, ca. 150g</u>	+19,-
DIE BOUILLABAISSE	Atlantikfische und Meeresfrüchte im kräftigen Wurzelsud, mit Safran, Sauce Rouille und gerösteter Focaccia	29,- / 39,-
DER FRÄNKISCHE STANGENSPARGEL	mit gestampften Bärlauchkartoffeln, aufgeschlagener Sauce Hollandaise und frischen Kräutern <i>ca. 120g / 200g</i>	24,- / 32,-
	<u>+ kalt aufgeschnittener Wacholder-Kochschinken</u>	+ 9,-
	<u>+ gebratenes Schnitzel vom fränkischen Landschwein (Dry aged), ca. 100g</u>	+13,-
	<u>+ gebratenes Filet von der Fjordforelle, ca. 150g</u>	+15,-

ursprung

Die Hauptsachen

DIE SPARERIBS	fleischiges Leiterrippla vom fränkischen Landschwein, im Ofen geschmort mit hausgemachter BBQ-Sauce und Pommes Frites	<i>ca. 200g / 300g</i>	19,- / 25,-
DAS SCHNITZEL	vom fränkischen Landschwein (Dry aged), in der Wiener Panade in Butterschmalz ausgebacken, mit Oma Lottes Kartoffelsalat und Zitrone im Tuch		18,- / 27,-
DAS MAISHÄHNCHEN	auf der Haut gebratene Brust auf Spaghetti alla Amatriciana <i>Pasta aus dem Latium mit Speck, Tomaten, Pecorino, Peperoncini (Chilischoten) und Olivenöl</i>		19,- / 29,-
DIE KALBSLEBER „BERLINER ART“	auf den Punkt gebraten, mit gestampften Butterkartoffeln, Apfelspalten, Schmor- und Röstzwiebeln		24,- / 32,-
DAS RUMPSTEAK	rosa gebraten, vom Black Angus Beef, mit fränkischem Stangenspargel von der Mainschleife / Volkach, Sauce Hollandaise und gestampften Butterkartoffeln	<i>Idefix Cut ca. 150 g</i> <i>Asterix Cut ca. 200 g</i>	49,- 59,-

ursprung

Zum Schluss

DER ERDBEER-BELLINI	Würfel, Sorbet und geliertes Süppchen von der Erdbeere mit Elbling Sekt vom Weingut Dostert / Mosel aufgegossen	13,-
DIE PAVLOVA	knusprig gebackenes Baiser, mit frischen Erdbeeren und Limetten-Mascarpone	15,-
DER WINDBEUTEL	gefüllt mit marinierten Erdbeeren, Vanilleeiscrème, Schlagrahm, Haselnusskrokant und Schokoladensauce	17,-
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 ZIEGENFRISCHKÄSE	als Creme mit Radieschen, Erdbeer-Kräutersalat und Brotcrumble	17,-