

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

Der Thunfisch

als Tataki im Sesammantel, mariniert mit Sake,
Sojasauce, Ingwer und Rettich

~

Das Reispapier

mit Garnelen gefüllt, im Teriyaki-Sud pochiert mit frischem
Koriander und Sesam

~

Der Sommertrüffel aus der Toskana / Italien

auf hausgemachten Spaghetti Quadrati à la cème,
mit geriebenem Bergkäse und schwarzem Pfeffer aus der Mühle

~

Rosa gebratene Kalbshüfte

mit Gremolata, gegrillten Pfifferlingen, Lauchzwiebeln
und gerösteter Focaccia

~

Der Bellini -das Original-

Würfel, Sorbet und geliertes Süppchen vom Weinberg-Pfirsich
mit Elbling Sekt vom Weingut Dostert / Mosel aufgegossen

Der Wein

2024 Gelber Muskateller
Weingut M. Fröhlich, Franken
0,1l 5,80 € / 0,2l 10,40 €

2025 Grey
Weingut Markus Schneider, Pfalz
0,1l 5,50 € / 0,2l 9,90 €

2025 Gavi di Gavi
Weingut Villa Sparina, Piemont
0,1l 6,70 € / 0,2l 12,- €

2023 Cabernet Sauvignon Vint
Weingut Mondavi, Napa Valley
0,1l 6,70 € / 0,2l 12,- €

3-Gang-Menü inkl. Baguette mit Thunfisch, Kalb und Bellini	69,-
4-Gang-Menü inkl. Baguette mit Thunfisch, Sommertrüffel, Kalb und Bellini	90,-
5-Gang-Menü inkl. Baguette mit allem	105,-
Weinempfehlung zum 5-Gang-Menü (4 x 0,1l)	22,-
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

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

Tatar vom Atlantik-Matjes

mit marinierten jungen Buschbohnen, Dill-Crème fraîche
und gepickelten roten Zwiebeln

~

Die Schaumsuppe vom Pfifferling

mit Pfifferlingseinlage, Gewürzcreme, geröstetem Brotchip,
frischen Kräutern und Kresse

~

Pasta Pfifferling

hausgemachte Spaghetti Quadrati mit gebratenen Pfifferlingen
à la crème, Kirschtomaten, Babyspinat, frisch geriebenem
Bergkäse und schwarzem Pfeffer aus der Mühle

~

Erdbeeren Romanoff

mit Vanilleeiscreme, Orangenlikör, Schlagsahne,
Haselnusskrokant und Mandeln

3-Gang-Menü inkl. Baguette mit Tatar oder Suppe, Pasta und Erdbeeren Romanoff

45,-

4-Gang-Menü inkl. Baguette mit allem

55,-

+ gebratene Saltimbocca vom Maishähnchen (dünne, italienische Schnitzel mit Salbei
und Parmaschinken umwickelt) 3 Stck., 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

DAS FINGERFOOD	Gazpacho Andaluz das Original aus Andalusien (<i>kalte Tomaten-Gemüsesuppe, pikant abgeschmeckt</i>) mit knackigem Gemüse, Kräutern und Crostino	3,-
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 <i>und mit</i> - zwei Stück gebratenen Saltimbocca - roh mariniertem Thunfisch, ca. 60g	16,- + 8,- +12,-
DER WARTENFELSER SOMMER- BROTSALAT	Brotsalat vom gerösteten Sauerteig-Baguette, mit Wassermelone, Basilikum und griechischem Fetakäse	16,-
DAS TATAR	vom Atlantik-Matjes mit marinierten, jungen Buschbohnen, Dill-Crème fraîche und gepickelten, roten Zwiebeln	18,-
DER THUNFISCH	als Tataki im Sesammantel, mariniert mit Sake, Sojasauce, Ingwer und Rettich	23,-

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 Pfifferling, mit Pfifferlingseinlage, Gewürzcreme, geröstetem Brotchip, frischen Kräutern und Kresse <i>und mit</i> - zwei Stück gebratenen Saltimbocca - roh mariniertem Thunfisch, ca. 60g	14,- + 8,- +12,-
DAS REISPAPIER	mit Garnelen gefüllt, im Teriyaki-Sud pochiert mit frischem Koriander und Sesam	17,-

ursprung

Vegetarisch & Fisch

DIE PASTA PFIFFERLING	hausgemachte Spaghetti Quadrati mit gebratenen Pfifferlingen à la crème, Kirschtomaten, Babyspinat, frisch geriebenem Bergkäse und schwarzem Pfeffer aus der Mühle	23,- / 33,-
DER WELS	klassisch gebraten mit Kapern-Zitronen-Butter, gestampften Butterkartoffeln, cremiger Senfsauce und mariniertem Babyspinat	25,- / 35,-
DER SCHWERTFISCH	als Filet gebraten, auf gerösteter Focaccia, mit gegrilltem Spitzkohl, Pfifferlingen und Sauce Rouille	29,- / 39,-
DER SOMMERTRÜFFEL	<i>aus der Toskana / Italien</i> auf hausgemachten Spaghetti Quadrati à la crème, mit geriebenem Bergkäse und schwarzem Pfeffer aus der Mühle	29,- / 39,-

ursprung

Die Hauptsachen

DAS SCHASCHLIK	handgesteckter Schweinenacken vom fränkischen Landschwein mit Zwiebeln, Speck, hausgemachter BBQ-Sauce und Pommes Frites	1 Stck. / 2 Stck.	15,- / 25,-
	<u>+ mit kurz gebratenen Kalbsleber-Stückchen, so wie früher – nur besser</u>		+8,-
DAS SALTIMBOCCA	vom Maishähnchen auf hausgemachten Spaghetti Quadrati, mit gebratenen Pfifferlingen à la crème, Kirschtomaten, Babyspinat, frisch geriebenem Bergkäse und schwarzem Pfeffer aus der Mühle		25,- / 35,-
DAS SCHNITZEL	vom heimischen Reh (<i>Jagdbögen Wartenfels und Kulmbach Kessel</i>) aus der Keule geschnitten, in der Haselnusspanade gebraten, mit gegrillten Pfifferlingen und Oma Lottes Kartoffelsalat		26,- / 36,-
DIE KALBSHÜFTE	rosa gebraten, mit Gremolata, gegrillten Pfifferlingen, Lauchzwiebeln und gerösteter Focaccia		29,- / 39,-
DAS RUMPSTEAK	<i>vom australischen Aberdeen Black Beef,</i> zartrosa gebraten mit Jus, Kräuterbutter und Pommes Frites		
		<i>Idefix Cut ca. 150 g</i>	39,-
		<i>Asterix Cut ca. 200 g</i>	49,-
		<i>Obelix Cut ca. 300 g</i>	69,-

ursprung

Zum Schluss

DER BELLINI	<i>-das Original-</i> Würfel, Sorbet und geliertes Süppchen vom Weinberg-Pfirsich mit Elbling Sekt vom Weingut Dostert / Mosel aufgegossen	13,-
DIE ERDBEEREN ROMANOFF	mit Vanilleiscreme, Orangenlikör, Schlagsahne, Haselnusskrokant und Mandeln	15,-
DER WINDBEUTEL	gefüllt mit marinierten Erdbeeren, Vanilleiscreme, 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</u> <u>und abends um 22 Uhr</u>	18,- / 25,-
DER CAMEMBERT	„di Bufala“ aus Büffelmilch, auf geröstetem Crostino mit eingelegten grünen Tomaten und Kräuteröl	18,-