

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 fränkisches Gaaßleiten-Baguette im Steinofen gebacken,
auf Sauerteigbasis, mit zweierlei Aufstrichen

Das Tatar

vom fränkischen Weiderind mit eingelegten Senfkörnern,
zweierlei Kohlrabi und gebratenem Wachtelspiegelei auf Crostino

~

Gebeitzer Lachs

auf Kürbis-Kartoffelcreme mit Kürbiscrunch
und Kernöl

~

Schweiz meets Franken

rosa gebratene Kalbshüfte „Züricher Art“, mit Steinchampignons
in Weinrahmsauce und gegrilltem, fränkischem Semmeltaler

~

Heumilch-Romadur mit Musik von der Schöneegger-Käsealm
in Scheiben mit Essig und Öl, eingelegten Zwiebeln, Schnittlauch,
Kümmel, frischen Kräutern und unserem Gaaßleiten-Baguette

~

Joghurt-Panna Cotta

mit Rotwein-Pflaumen und Mandeln

Der Wein

2025 Turteltaube

Weingut Aufricht, Baden

0,1l 6,- € / 0,2l 10,70 €

2025 Bacchus

Weingut Juliussthal, Franken

0,1l 5,80 € / 0,2l 10,40 €

2025 Blauburgunder

Weingut Schreckbichl, Südtirol

0,1l 6,90 € / 0,2l 12,30 €

2025 Blauburgunder

Weingut Schreckbichl, Südtirol

0,1l 6,90 € / 0,2l 12,30 €

3-Gang-Menü inkl. Baguette mit Tatar, Kalb und Panna Cotta	69,-
4-Gang-Menü inkl. Baguette mit Tatar, Lachs, Kalb und Panna Cotta	90,-
5-Gang-Menü inkl. Baguette mit allem	105,-
Weinempfehlung zum 5-Gang-Menü (4 x 0,1l)	24,-
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 fränkisches Gaaßleiten-Baguette im Steinofen gebacken,
auf Sauerteigbasis, mit zweierlei Aufstrichen

Grünkerncreme

mit gegrillten Steinchampignons, Kasendorfer Eigelb
in brauner Butter und Sherryessig

~

Der Muskatkürbis

als Schaumsuppe mit Kokosmilch, Ingwer, Sauerrahm,
indischem Curry, Kernöl, frischen Kräutern und Sauerteig-Grissini

~

Casarecce-Pasta alla Sorrentina

hausgemachte Pasta mit geschmorter Tomate,
Fior di Latte (*klassischer Frischkäse aus Salerno / Kampanien*),
frisch geriebenem Parmesan und Basilikum

~

Yuzu-Tarte

mit einem Birne-Basilikum Sorbet und Sesamkrokant

3-Gang-Menü inkl. Baguette mit Grünkerncreme oder Suppe, Pasta und Yuzu-Tarte

45,-

4-Gang-Menü inkl. Baguette mit allem

58,-

+ gebratene Black Tiger Garnelen, zum Hauptgang dazu +12,-

Der Wein

2025 Turteltaube

Weingut Aufricht, Baden

0,1l 6,- € / 0,2l 10,70 €

2024 Campo Maccione Rosato

Weingut Rocca d Macie, Toscana

0,1l 6,20 € / 0,2l 11,- €

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	fränkischer Zwiebelkuchen mit Schmand, Kümmel und Schnittlauch	3,-
DAS GAABLEITEN-BAGUETTE	im Steinofen gebacken, auf Sauerteigbasis, mit zweierlei Aufstrichen	6,- / 12,-

Vorspeisen

DIE SALATSCHÜSSEL	mit jungen Blattsalaten, Radieserl, Rüben, Kohlrabi, Tomaten-Schnittlauchdressing und Gartenkresse	16,-
	<u>und mit</u>	
	- herbstlichem Gewand: Birne, Walnuss, Ziegenkäse	+ 8,-
	- gebratenen Black Tiger Garnelen	+12,-
DER GRÜNKERN	als Creme mit gegrillten Steinchampignons, Kasendorfer Eigelb in brauner Butter und Sherryessig	16,-
DER LACHS	gebeizt auf Kürbis-Kartoffel-Creme mit Kürbiscrunch und Kernöl	23,-
DAS TATAR	vom fränkischen Weiderind mit eingelegten Senfkörnern, zweierlei Kohlrabi, gebratenem Wachtelspiegelei auf Crostino	25,-

ursprung

Suppen & Zwischengänge

DIE FRÄNKISCHE	kräftige Fleischbrühe mit Streifen vom Kräuterpfannkuchen und Brättnocken vom fränkischen Leberkäse, mit Kräutern und einer Flocke Butter	10,-
DIE SCHAUMSUPPE	vom Muskatkürbis mit Kokosmilch, Ingwer, Sauerrahm, indischem Curry, Kernöl, frischen Kräutern und Sauerteig-Grissini	13,-
	<u>und mit</u>	
	- herbstlichem Gewand: Birne, Walnuss, Ziegenkäse	+ 8,-
	- gebratenen Black Tiger Garnelen	+12,-
DER HEUMILCH-ROMADUR	mit Musik, von der Schöneegger Käsealm, in Scheiben mit Essig und Öl, eingelegten Zwiebeln, Schnittlauchöl, Kümmel, frischen Kräutern und unserem Gaaßleiten-Baguette	18,-

ursprung

Vegetarisch & Fisch

DIE PASTA SORRENTINA	hausgemachte Casarecce mit geschmorter Tomate, Fior di Latte (<i>klassischer Frischkäse aus Salerno / Kampanien</i>), frisch geriebenem Parmesan und Basilikum	19,- / 26,-
	<u>+ gebratene Black Tiger Garnelen</u>	+12,-
DER KOHLRABI	als Steak zubereitet, mit Creme vom Knollensellerie, fränkischer Chimichurri-Sauce und Radieserl	19,- / 26,-
	<u>+ gebratene Black Tiger Garnelen</u>	+12,-
DER ZANDER	auf der Haut gebraten, mit rahmigem Wirsing, knusprigem Speck, Apfel und gestampften Butterkartoffeln	26,- / 36,-
DER KABELJAU	mit Sauerkraut-Kimchi, Selleriecreme, Reisessig-Gel und Sesam-Crunch	32,- / 42,-

ursprung

Die Hauptsachen

DAS BACKHENDL	vom französischem Maishähnchen in der Wiener Panade gebacken, mit Zitrone, Petersilie und Oma Lottes Kartoffelsalat	22,- / 29,-
DER SCHWEINEBAUCH	sous-vide gegart, mit Creme vom Knollensellerie, Zwetschge, Schmor- und Röstzwiebeln	22,- / 29,-
DIE KALBSLEBER	„Berliner Art“ auf den Punkt gebraten, mit gestampften Butterkartoffeln, Apfelspalten, Schmor- und Röstzwiebeln	24,- / 34,-
SCHWEIZ MEETS FRANKEN	rosa gebratene Kalbshüfte „Züricher Art“, mit Steinchampignons in Weinrahmsauce und gegrilltem, fränkischem Semmeltaler	28,- / 38,-
DAS RUMPSTEAK	<i>vom irischen Aberdeen Black Angus,</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 APFELSTREUSELKUCHEN	mit Eiscreme von der Buttermilch und Apfelkompott	9,-
DIE YUZU-TARTE	mit Birne-Basilikum Sorbet und Sesamkrokant	13,-
DIE JOGHURT-PANNA COTTA	mit Rotwein-Pflaumen und Mandeln	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,-
DER HEUMILCH-ROMADUR	mit Musik, von der Schöneegger Käsealm, in Scheiben mit Essig und Öl, eingelegten Zwiebeln, Schnittlauchöl, Kümmel, frischen Kräutern und unserem Gaaßleiten-Baguette	18,-