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 und mit dreierlei Aufstrichen

Parma Schinken (Provinz Parma / Italien)
mild würzig, dünn aufgeschnitten mit roh marinierter Kochbirne, Walnusskernen und Schnittlauchöl

~

Gedämpfte Wan Tan vom kanadischen Hummer
mit gegrilltem Pak Choi im Tom Kha Gai Sud und frischem Koriander

~

Sorbet von der Cranberry
mit Rosmarin, kandiertem Ingwer und Tonic Water

~

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak
auf gerösteter Pagnotta mit gegrilltem Fenchel, Shiitake-Pilzen und Tomaten-Basilikum-Salsa

~

Crème brûlée von der Zartbitterschokolade
mit eingelegten Rumtopffrüchten nach Oma Lottes Rezept und Eiscreme von der Kokosnuss

Der Wein

Champagner-Bratbirne (Alkoholfrei)
Manufaktur Jörg Geiger
0,1l EUR 8,90

2022 Scheurebe Hochoben
Edition Villa Sommerach
Weingut Max Müller, Franken
0,1l EUR 6,60 / 0,2l EUR 11,90

2021 Little Lion rot
Weingut Korrell, Nahe
0,1l EUR 6,40 / 0,2l EUR 11,40

3-Gang-Menü inkl. Brotwürfel mit Schinken, Kalb, Crème brûlée	69,-
4-Gang-Menü inkl. Brotwürfel mit Schinken, Wan Tan, Kalb, Crème brûlée	89,-
5-Gang-Menü inkl. Brotwürfel mit allem	96,-
Weinempfehlung zum 5-Gang-Menü *(3 x 0,1l)*	20,-

Liebe Gäste, wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei unserem „Großen“ Menü pro Umbestellung einen Aufpreis von 5,- EURO berechnen.

ursprung

Das „Kleine“ Menü

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

Tatar von der Sous-vide gegarten roten Bete
mit Gewürzcreme, Schwarzbrotcrostino
und Spiegelei von der Wachtel
~
Salbeignocchi
von der Kartoffel *(mit extra nativem Olivenöl von Koroneiki Oliven aus Kreta / Griechenland)*, mildem Bergkäse aus den Kitzbüheler Alpen in Tirol, frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer
und mariniertem Baby-Salat
~
Wartenfelser Calvados Apfel
mit Nuss-Nougat-Eiscreme und Schokoladen-Mandel-Crumble

3-Gang-Menü inkl. Brotwürfel 39,-

<u>+ zart rosa gebratene Lammhüfte zu den Gnocchis dazu +15,-</u>

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

2021 Grauer Burgunder Terra M
Weingut Dostert, Mosel
0,1l EUR 5,20 / 0,2l EUR 9,40

2020 Ursprung
Weingut Markus Schneider, Pfalz
0,1l EUR 5,80 / 0,2l EUR 10,40

ursprung

Zum Aperitif

DAS FINGERFOOD	Schaumsüppchen von der Schwarzwurzel mit Nordseekrabben	5,-
BROTWÜRFEL	vom Wartenfelser Gaaßleitenbrot, aus dem Holzofen, frisch aufgebacken, in Würfel geschnitten und mit dreierlei Aufstrichen	12,-

Vorspeisen

DIE SALATSCHÜSSEL	mit jungen Blattsalaten, Radieserl, Rüben, Kohlrabi, Tomaten-Schnittlauchdressing und Gartenkresse	16,-
	und mit	
	gegrilltem **Saté vom Maishähnchen**	+7,-
	zwei gegrillten **Garnelen**	+10,-
DAS TATAR	von der Sous-vide gegarten roten Bete mit Gewürzcreme, Schwarzbrotcrostino und Spiegelei von der Wachtel	16,-
CARPACCIO	vom fränkischen Weiderind, mit Gewürzcreme, frisch geriebenem Meerrettich und kleinem Gartensalat mit Tomaten-Schnittlauchdressing	19,-
DER PARMA SCHINKEN (Provinz Parma / Italien)	mild würzig, dünn aufgeschnitten mit roh marinierter Kochbirne, Walnusskernen und Schnittlauchöl	22,-

ursprung

Suppen & Zwischengänge

DIE BRODSUPPM	vom Holzofenbrot mit kräftiger Fleischbrühe, geschmorten Zwiebeln, frischen Kräutern und schwarzem Pfeffer	8,-
DIE TOM KHA GAI	thailändische Kokossuppe mit Pak Choi, Zitronengras, Galgant, Kafir-Limettenblättern und frischem Koriander	13,-
	und mit	
	gegrilltem **Saté vom Maishähnchen**	+7,-
	zwei gegrillten **Garnelen**	+10,-
DIE WAN TAN	vom kanadischen Hummer, gedämpft mit gegrilltem Pak Choi im Tom Kha Gai Sud und frischem Koriander	26,-

ursprung

Zum selbst kombinieren

DIE SPARERIBS	fleischiges Leiterrippla vom fränkischen Landschwein, im Ofen mit hausgemachter BBQ-Sauce geschmort	*ca. 200 g / 300 g*	14,- / 19,-
DIE HÄHNCHENBRUST	vom französischen Maishähnchen, mit Rosmarin auf der Haut gebraten	*ca. 180 g*	17,-
DIE LAMMHÜFTE	zart rosa gebraten mit Rosmarin und Zitrone	*ca. 150 g / 200 g*	17,- / 22,-
DIE FJORDFORELLE	als Tranche auf der Haut gebraten	*ca. 120 g / 160 g*	19,- / 26,-
DER KALBSRÜCKEN	als Steak, mit Rosmarin rosa gebraten	*ca. 150 g / 200 g*	22,- / 29,-
DAS RUMPSTEAK	vom Premium Angus Beef *(Rioplatense Buenos Aires / Argentinien)* zartrosa gebraten	*Idefix Cut ca. 150 g*	39,-
		Asterix Cut ca. 200 g	49,-
		Obelix Cut ca. 300 g	69,-
DAS KALBSKOTELETT (Dry Aged)	zart rosa gebraten, ca. 3 Wochen trocken gereift in unserem Reifeschrank	Preis siehe Reifeschrank	

Drum herum

GERÖSTETE PAGNOTTA	3,-
STEAKHOUSE POMMES	4,-
GESTAMPFTE BUTTERKARTOFFELN	5,-
SALBEIGNOCCHI	5,-
BUSCHBOHNEN mit Speck & Zwiebeln	6,-
GRILLGEMÜSE, leicht asiatisch mariniert	6,-
GEBRATENE SHIITAKE-PILZE & FENCHEL	6,-
HAUSGEMACHTE BBQ-SAUCE	3,-
PFEFFERJUS	3,-
KRÄUTERBUTTER	3,-
PIKANTE TOMATENSALSA mit Basilikum	3,-

ursprung

Die Alternativen

DIE SALBEIGNOCCHI	von der Kartoffel *(mit extra nativem Olivenöl von Koroneiki Oliven aus Kreta / Griechenland)*, mildem Bergkäse aus den Kitzbüheler Alpen in Tirol und gemahlenem schwarzem Pfeffer	18,- / 24,-
DAS RINDSGULASCH	vom deutschen Fleckvieh mit viel Gemüsezwiebeln, ungarischem Paprikapulver, dicken Moosbeeren, saurer Sahne und Kartoffelgnocchis	20,- / 27,-
DAS STROGANOFF	vom Dry Aged Pork *(Rücken vom fränkischen Landschwein)* mit Shiitake-Pilzen, Gewürzgurken, saurer Sahne, roter Bete und gestampften Butterkartoffeln	22,- / 28,-
DIE GARNELEN	gebraten, auf hausgemachten langen Sepia-Makkaroni aglio olio e peperoncino *(Meine Lieblingspasta mit Knoblauch, Olivenöl und Chili)* mit frisch geriebenem Bergkäse und schwarzem Pfeffer aus der Mühle	27,- / 36,-

ursprung

Zum Schluss

KLEINES URSPRUNG GEDECK	Espresso von der Kaffeerösterei Dinzler am Irschenberg mit Mini-Tiramisu im Glas	7,90
DAS SORBET	von der Cranberry mit Rosmarin, kandiertem Ingwer und Tonic Water	9,-
DER CALVADOS APFEL	sanft pochierter, geschälter Granny Smith Apfel mit Nuss-Nougat-Eiscreme und Schokoladen-Mandel-Crumble	14,-
DIE CRÈME BRÛLÉE	von der Zartbitterschokolade mit eingelegten Rumtopffrüchten nach Oma Lottes Rezept und Eiscreme von der Kokosnuss	14,-
DER KAISERSCHMARRN	mit crèmigem Vanilleeis, Apfelkompott, Mandeln und Staubzucker *Bitte geben Sie der Küche ca. 30 Minuten Zeit* Letzte Bestellannahme mittags um 13.30 Uhr und abends um 22 Uhr	18,- / 25,-
DIE SCHLUTZKRAPFEN	gefüllt mit Topfen und Spinat, in Nussbutter mit geschmolzenen Tomaten, geriebenem Bergkäse, Schnittlauch und schwarzem Pfeffer aus der Mühle	17,-