

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

Würfel vom Gaaßleitenbrot aus dem Holzofen,
mit dreierlei Aufstrichen und Essiggemüse

Tatar vom Kalb aus dem Rücken geschnitten
mit Wachtelspiegelei, eingelegten Senfkörnern,
Gewürzcreme und Schwarzbrotcrostino

~

Rohe Scheiben vom Label Rouge Lachs
mariniert mit Salsa „Pico de Gallo“
(Salsa mit Tomaten, Zwiebeln, Chili, Limettensaft und Gurke)

~

Dim Sum vom kanadischen Hummer
im Tom Kha Gai Sud mit Pak Choi, gepickeltem Gemüse
und Koriander

~

Zartrosa gebratene Lammhüfte
auf Sesam-Nuss-Bohnen und cremiger Polenta

~

Sacher Trifle
Schokoladenbiskuit mit Aprikosen, Sahnecreme und Schokolade

Der Wein

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

2021 Campo Maccione
Vermentino Maremma
Weingut Rocca d.Macie, Toskana
0,1l EUR 5,70 / 0,2l EUR 10,20

2017 Vitners Blend Zinfandel
Weingut Ravenswood, Kalifornien
0,1l EUR 6,60 / 0,2l EUR 11,80

3-Gang-Menü inkl. Brotwürfel mit Tatar, Lamm und Trifle	55,-
4-Gang-Menü inkl. Brotwürfel mit Tatar, Lachs, Lamm und Trifle	72,-
5-Gang-Menü inkl. Brotwürfel mit allem	92,-
Weinempfehlung zum Menü (3 x 0,1l)	15,-

*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

Würfel vom Gaaßleitenbrot aus dem Holzofen,
mit dreierlei Aufstrichen und Essiggemüse

Tom Kha Gai (Lieblingssuppe)
thailändische Kokossuppe mit Galgant, Zitronengras, Koriander,
Zucchini, Möhren, Limetten und Saté vom Hühnchen

~

Dry Aged Pork vom fränkischen Landschwein,
auf den Punkt gebraten mit Kimchi vom Japankohl
und kleiner Ofenkartoffel mit Sauerrahm

~

Schnitte vom Erdnuss-Brownie
mit Karamelleiscreme und Baileys-Zabaione

3-Gang-Menü inkl. Brotwürfel
39,-

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 zusammen stellen. Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei unseren Menüs und beim gegenseitigen Probieren!

ursprung

Zum Aperitif

DAS FINGERFOOD	kleines Strammes Mäxchen auf geröstetem Schwarzbrot mit Rohschinken und Wachtelspiegelei	4,-
DIE BROTWÜRFEL	vom Wartenfelser Gaaßleitenbrot aus dem Holzofen, mit vier Kleinigkeiten	9,-

Vorspeisen

DIE SALATSCHÜSSEL	mit jungen Blattsalaten, Radieserl, Rüben, Kohlrabi, Tomaten-Schnittlauchdressing und Gartenkresse <i>und mit</i> gegrilltem Saté vom Hühnchen zwei gegrillten Garnelen	15,- +5,- +9,-
URSPRUNG FRIED CHICKEN	mit Asia-Marinade und spicy Mayo	16,-
LABEL ROUGE LACHS	rohe Scheiben mariniert mit Salsa „Pico de Gallo“ (Salsa mit Tomaten, Zwiebeln, Chili, Limettensaft und Gurke)	19,-
TATAR VOM KALB	aus dem Rücken geschnitten mit Wachtelspiegelei, eingelegten Senfkörnern, Gewürzcreme und Schwarzbrotcrostino	21,-

ursprung

Suppen & Zwischengänge

DIE MAULTASCHE "Herrgottsbscheißerle"	in der Kraftbrühe mit geschmolzenen Gemüsezwiebeln, Kräutern, einer Flocke Butter und schwarzem Pfeffer aus der Mühle	9,-
DIE TOM KHA GAI (Lieblingssuppe)	thailändische Kokossuppe mit Galgant, Zitronengras, Koriander, Zucchini, Möhren und Limette	12,-
	<i>und mit</i>	
	gegrilltem Saté vom Hühnchen	+5,-
	zwei gegrillten Garnelen	+9,-
DIE SCHLUTZKRAPFEN	gefüllt mit Ziegenkäse und Spinat, in Nussbutter mit geschmolzenen Tomaten, geriebenem Bergkäse, Schnittlauch und schwarzem Pfeffer aus der Mühle	17,-
DIM SUM	vom kanadischen Hummer im Tom Kha Gai Sud mit Pak Choi, gepickeltem Gemüse und Koriander	21,-

ursprung

Geht auch ohne Fleisch

DIE PASTINAKE	Sous-vide gegart und gegrillt mit Kräutermoos, Malz-Mayo, gegrillten Buchenpilzen und Piment d'Espelette	19,- / 24,-
PASTA SORRENTINA	hausgemachte Spaghetti Quadrati mit Büffelmozzarella, Tomatensugo, mariniertem Spinatsalat, Basilikum, Olivenöl und Bergkäse	19,- / 24,-
DUETT VON CALAMARES UND SEEWOLF	gegrillt, mit Kapern-Zitronenbutter, gestampften Butterkartoffeln, gebackener Blattpetersilie und Piment d'Espelette	24,- / 32,-
LABEL ROUGE LACHS	gebratenes Filet auf Pasta Sorrentina hausgemachte Spaghetti Quadrati mit Büffelmozzarella, Tomatensugo, mariniertem Spinatsalat, Basilikum, Olivenöl und Bergkäse	26,- / 34,-

ursprung

Hauptsachen

DIE SPARERIBS	vom fränkischen Landschwein aus dem saftigen „Leiterrippa“ geschnitten mit hausgemachter BBQ-Sauce und Steakhouse Pommes	22,- / 28,-
DIE OCHSENBACKEN	in Rotwein geschmort mit Pastinake, gegrillten Buchenpilzen, gestampften Butterkartoffeln und Piment d'Espelette	22,- / 28,-

Lust auf Steaks?

DRY AGED PORK	vom fränkischen Landschwein, auf den Punkt gebraten mit Kimchi vom Japankohl und kleiner Ofenkartoffel mit Sauerrahm	25,- / 32,-
LAMMHÜFTE	zartrosa gebraten, auf Sesam-Nuss-Bohnen und cremiger Polenta	25,- / 32,-
DAS RIB-EYE-STEAK	zartrosa gebraten, vom Black Angus Beef mit Steakhouse Pommes, Kräuterbutter und Pfefferjus	
	ca. 300 g	45,-
	ca. 400 g	55,-
	ca. 500 g	65,-
	<i>und mit</i>	
	Steakhouse Pommes, Kräuterbutter und Pfefferjus für eine weitere Person	9,-

ursprung

Zum Schluss

SACHER TRIFLE	Schokoladenbiskuit mit Aprikosen, Sahnecreme und Schokolade	12,-
DIE SCHNITTE	vom Erdnuss-Brownie mit Karamelleiscreme und Baileys-Zabaione	13,-
DIE CRÈME BRÛLÉE	von der Tahiti-Vanille mit Mango-Passionsfruchtragout und geeister Kokosnuss	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 und abends um 22 Uhr</u>	18,- / 23,-
DIE SCHLUTZKRAPFEN	gefüllt mit Ziegenkäse und Spinat, in Nussbutter mit geschmolzenen Tomaten, geriebenem Bergkäse, Schnittlauch und schwarzem Pfeffer aus der Mühle	17,-