

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** frisch aufgebacken mit „Gerupftem“
(wie er bei uns in Franken heißt) und Bärlauch-Frischkäse

Das Tatar

vom fränkischen Weiderind mit eingelegten Senfkörnern, mariniertem
Stangenspargel, gebratenem Wachtelspiegelei und Crostino

~

Sashimi von der Buttermakrele

mit Rhabarber-Ponzu (Zitrus-Sojasauce), mariniertem
Rhabarber und Haselnussbutter

~

Das Gänschen vom fränkischen Kalb

(auch *Semerrolle* genannt / *Stück aus der Keule*) Sous-vide auf den
Punkt gegart, scharf nachgebraten, mit Zweierlei von der
Artischocke, gestampften Bärlauchkartoffeln und Gremolata

~

Die Ziege

milder Ziegencamembert aus 100% Bergbauern-Heumilch von der
Schönegger Käsealm mit Johannisbeersenf, mariniertem Spargel
und Sauerteig-Baguette

~

Der Erdbeer-Bellini

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

3-Gang-Menü inkl. Baguette mit Tatar, Kalb und Bellini	65,-
4-Gang-Menü inkl. Baguette mit Tatar, Sashimi, Kalb und Bellini	89,-
5-Gang-Menü inkl. Baguette mit allem	99,-
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.*

Der Wein

2023 Laubenheimer Viognier
Weingut Sascha Montigny, Nahe
0,1l 6,50 € / 0,2l 11,60 €

2023 Onkel Doktor Scheur. & Ries.
Weingut Fogt, Rheinhessen
0,1l 5,10 € / 0,2l 9,20 €

2023 Laubenheimer Krone
Chardonnay
Weingut Sascha Montigny, Nahe
0,1l 6,50 € / 0,2l 11,60 €

2022 Julius Rot
Weingut Juliusspital, Franken
0,1l 5,70 € / 0,2l 10,20 €

ursprung

Das „Kleine“ Menü

Der Wein

Unser **Sauerteig-Baguette** frisch aufgebacken mit „Gerupftem“
(*wie er bei uns in Franken heißt*) und Bärlauch-Frischkäse

Crème von Bundmöhre, Ingwer und Orange
mit Büffelmozzarella, Cashewnüssen, kalt gepresstem
Olivenöl aus Kreta und Steinschnittlauch

~

Fränkische Spargelpasta
Spaghetti Quadrati und Spargel à la crème mit gebratener
Zucchini, Erbsen, Kirschtomaten, Babyspinat, frisch
geriebenem Bergkäse und schwarzem Pfeffer aus der Mühle

~

Mandel-Krokant-Cannelloni
mit Erdbeerschaum gefüllt, Vanille-Rhabarber
und Eiscreme vom Sauerrahm

2023 Laubenheimer Viognier
Weingut Sascha Montigny, Nahe
0,1l 6,50 € / 0,2l 11,60 €

2023 Silvaner
Weingut Juliusspital, Franken
0,1l 5,80 € / 0,2l 10,40 €

3-Gang-Menü inkl. Brotwürfel

45,-

+ gebratenes Filet von der Lachsforelle ca. 120g 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!

ursprung

Zum Aperitif

DAS FINGERFOOD	Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Basilikum	4,-
BROTGEDECK MAL ANDERS	Unser Sauerteig-Baguette frisch aufgebacken mit „Gerupftem“ (<i>wie er bei uns in Franken heißt</i>) und Bärlauch-Frischkäse	6,- / 12,-

Vorspeisen

DIE SALATSCHÜSSEL	mit jungen Blattsalaten, Radieserl, Rüben, Kohlrabi, Tomaten-Schnittlauchdressing und Gartenkresse <i>und mit</i> -gebratenen Rindsfetzen -gebackenem Garnelenröllchen	16,- + 9,- +12,-
DIE CREME	von Bundmöhre, Ingwer und Orange mit Büffelmozzarella, Cashewnüssen, kalt gepresstem Olivenöl aus Kreta und Steinschnittlauch	16,-
SASHIMI	von der Buttermakrele mit Rhabarber-Ponzu (Zitrus-Sojasauce), mariniertem Rhabarber und Haselnussbutter	23,-
DAS TATAR	vom fränkischen Weiderind mit eingelegten Senfkörnern, mariniertem Stangenspargel, gebratenem Wachtelspiegelei und Crostino	25,-

ursprung

Suppen & Zwischengänge

DER BÄRLAUCH-PFANNKUCHEN	als Flädle in Streifen geschnitten in der kräftigen Fleischbrühe, frischen Kräutern und schwarzem Pfeffer	9,-
DIE SCHAUMSUPPE	vom fränkischen Stangenspargel aus Volkach / Mainschleife mit Spargeleinlage, Gewürzcreme, Brotchip und Schnittlauch	13,-
	<i>und mit</i>	
	-gebratenen Rindsfetzen	+ 9,-
	-gebackenem Garnelenröllchen	+12,-
DAS GARNELENRÖLLCHEN	gebacken mit süß-saurem Chili-Mayo Dip	15,-

ursprung

Vegetarisch, Fisch & Spargelklassiker

ZWEIERLEI VON DER ARTISCHOCKE	gebratener Artischockenboden und Artischockencreme mit gestampften Bärlauchkartoffeln und Gremolata	19,- / 26,-
SPAGHETTI QUADRATI	aglio olio e peperoncino hausgemachte Spaghetti Quadrati mit Knoblauch, Olivenöl, Chili, frisch geriebenem Bergkäse und schwarzem Pfeffer	18,- / 24,-
	+ <u>3 gegrillte Black Tiger Garnelen à 40g</u>	+12,-
	+ <u>5 gegrillte Black Tiger Garnelen à 40g</u>	+19,-
FRÄNKISCHE SPARGELPASTA	Spaghetti Quadrati und Spargel à la crème mit gebratener Zucchini, Erbsen, Kirschtomaten, Babyspinat, frisch geriebenem Bergkäse und schwarzem Pfeffer aus der Mühle	24,- / 32,-
	+ <u>gebratenem Filet von der Lachsforelle ca. 120g</u>	+15,-
FRÄNKISCHER STANGENSPARGEL	mit gestampften Bärlauchkartoffeln, frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise und frischen Kräutern <i>ca. 120g / 200g</i>	24,- / 32,-
	+ <u>kalt aufgeschnittenem Kochschinken nach Prager Art</u>	+ 9,-
	+ <u>gebratenem Schnitzel vom fränkischen Landschwein (Dry aged) in der Wiener Panade, 1 Stück ca. 100g</u>	+13,-
	+ <u>gebratenem Filet von der Lachsforelle, ca. 120g</u>	+15,-

ursprung

Die Hauptsachen

DAS SCHASCHLIK	handgesteckter Schweinenacken vom fränkischen Landschwein mit Zwiebeln, Speck, hausgemachter BBQ-Sauce und Pommes Frites <i>1 Stck. / 2 Stck.</i>	15,- / 25,-
	<u>+ mit kurz gebratenen Kalbsleber-Stückchen, so wie früher – nur besser</u>	+8,-
DAS SCHNITZEL	vom fränkischen Landschwein (Dry Aged), im Butterschmalz ausgebacken mit Oma Lottes Kartoffelsalat und frischer Zitrone im Tuch	19,- / 29,-
DAS GÄNSCHEN VOM FRÄNKISCHEN KALB	<i>(auch Semerrolle genannt / Stück aus der Keule)</i> Sous-vide auf den Punkt gegart, scharf nachgebraten, mit Zweierlei von der Artischocke, gestampften Bärlauchkartoffeln und Gremolata	29,- / 38,-
DAS RUMPSTEAK	vom australischen Aberdeen Black Beef, zartrosa gebraten mit Jus, Kräuterbutter und Pommes Frites <i>(Getreidemast mit einer Marmorierung BMS 1 von 12)</i>	
	<i>Idefix Cut ca. 150 g</i>	49,-
	<i>Asterix Cut ca. 200 g</i>	59,-
	<i>Obelix Cut ca. 300 g</i>	89,-
DAS WAGYU-BEEF <u>nach Verfügbarkeit!</u>	vom australischen Wagyu Rind, zartrosa gebraten mit Jus, Kräuterbutter und Pommes Frites <i>(mit einer Marmorierung BMS 8-9 von 12)</i>	
	<i>Idefix Cut ca. 150 g</i>	89,-
	<i>Asterix Cut ca. 200 g</i>	109,-
	<i>Obelix Cut ca. 300 g</i>	149,-

BMS = Beef Marbling Standard ist eine internationale Skala zur Bewertung der Rindfleisch-Marmorierung in 12 Stufen (1-12). Wobei 12 den höchsten (fettreichsten) Marmorierungsstandard darstellt.

ursprung

Zum Schluss

DER ERDBEER-BELLINI	Würfel, Sorbet und geliertes Süppchen von der Erdbeere mit Elbling Sekt vom Weingut Dostert / Mosel aufgegossen	13,-
MANDEL-KROKANT-CANNELONI	mit Erdbeerschaum gefüllt, Vanille-Rhabarber und Eiscreme vom Sauerrahm	15,-
DER WINDBEUTEL	gefüllt mit marinierten Erdbeeren, Vanilleeiscreme, Schlagrahm, Haselnusskrokant und Schokoladensauce	16,-
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,-
DIE ZIEGE	milder Ziegenkamembert aus 100% Bergbauern-Heumilch von der Schönegger Käsealm mit Johannisbeersenf, mariniertem Spargel und Sauerteig-Baguette	18,-