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 mit zwei Aufstrichen

Tataki vom Thunfisch
mit Sesamkruste auf warmen Glasnudeln in Kokossauce,
Paprika, eigelegtem Rettich und Koriander

~

Gebackenes Wallerfilet
mit Soja-Chili-Mayonnaise, Pak Choi
und Limette

~

Saté vom Wildschweinrücken
auf Buchenpilz-Pastasotto
mit Steckrüben

~

Tranchen vom irischen Aberdeen Black Angus Rücken
mit Birne, Bohne, Speck, Pfefferjus
und gestampften Butterkartoffeln

~

Calvados-Apfeltarte
mit Nougateiscreme und Mandeln

Der Wein

2025 La Manina
Weingut Manincor, Südtirol
0,1l 6,60 € / 0,2l 11,80 €

2024 Rüdesh.K. Riesling Kabinett
Weingut Leitz, Rheingau
0,1l 5,80 € / 0,2l 10,40 €

2023 Volkach Spätburgunder
Weingut Max Müller, Franken
0,1l 7,50 € / 0,2l 13,50 €

2022 Cabernet Riserva
Weingut Alois Lageder, Südtirol
0,1l 7,- € / 0,2l 12,70 €

3-Gang-Menü inkl. Brotwürfel mit Tataki, Black Angus Rücken und Apfeltarte	75,-
4-Gang-Menü inkl. Brotwürfel mit Tataki, Waller, Black Angus Rücken und Apfeltarte	95,-
5-Gang-Menü inkl. Brotwürfel mit allem	115,-
Weinempfehlung zum 5-Gang-Menü *(4 x 0,1l)*	25,-
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

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

Die Rote Bete
gebacken, hauchdünn geschnitten, mit Orangen-Fenchelsalat,
Sauerrahm und Shisokresse

~

Die Topinambur
als Schaumsuppe mit Eismeergarnelen (Shrimps), Buchenpilzen,
frischen Kräutern und Sauerteig-Grissini

~

Der Lauch
geschmort, auf Kartoffelcreme, mit brauner Miso Butter
und knusprigem Buchweizen

~

Der Brownie
mit Salzkaramell, Schokoladencrumble und Eiscreme vom Sauerrahm

3-Gang-Menü inkl. Brotwürfel mit Rote Bete oder Suppe, Lauch und Brownie	49,-
4-Gang-Menü inkl. Brotwürfel mit allem	59,-

<u>+ auf den Punkt gebratene Tranchen vom Dry Aged Pork (aus unserem Reifeschrank),
zum Hauptgang 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

2024 Grauer Burgunder
Weingut Stern, Pfalz
0,1l 5,90 € / 0,2l 10,60 €

2025 La Manina
Weingut Manincor, Südtirol
0,1l 6,60 € / 0,2l 11,80 €

ursprung

Zum Aperitif

DAS FINGERFOOD	fränkisches Meerrettichsüppchen mit Sauerteig-Grissini und hausgeräuchertem Rohschinken vom fränkischen Landschwein	4,50
DIE BROTWÜRFEL	vom Wartenfelser Gaaßleitenbrot, aus dem Holzofen, frisch aufgebacken, in Würfel geschnitten mit zwei Aufstrichen	6,- / 12,-

Vorspeisen

DIE SALATSCHÜSSEL	mit jungen Blattsalaten, Radieserl, Rüben, Kohlrabi, Tomaten-Schnittlauchdressing und Gartenkresse	16,-
	und mit	
	- herbstlichem Gewand: **Birne, Walnuss, Ziegenkäse**	+ 8,-
	- gebratenen **Black Tiger Garnelen**	+12,-
DIE ROTE BETE	gebacken, hauchdünn geschnitten, mit Orangen-Fenchelsalat, Sauerrahm und Shisokresse	16,-
DAS CARPACCIO	vom fränkischen Weiderind, mit Gewürzcreme, frisch geriebenem Meerrettich und kleinem Gartensalat mit Tomaten-Schnittlauchdressing	23,-
DAS TATAKI	vom Thunfisch mit Sesamkruste auf warmen Glasnudeln in Kokossauce, Paprika, eingelegtem Rettich und Koriander	25,-

ursprung

Suppen & Zwischengänge

DER SPECKKNÖDEL	in der Kraftbrühe serviert, mit geschmorten Zwiebeln, Liebstöckel, Frühlingslauch und Speckchip	9,-
DIE TOPINAMBUR	als Schaumsuppe mit Buchenpilzen, frischen Kräutern und Sauerteig-Grissini	12,-
	und mit	
	- herbstlichem Gewand: **Birne, Walnuss, Ziegenkäse**	+ 8,-
	- warmen **Eismeergarnelen** (Shrimps)	+ 9,-
DIE SCHLUTZKRAPFEN	mal anders, mit Käse-Pilzfüllung, in Nussbutter mit geschmolzenen Tomaten, Buchenpilzen, geriebenem Bergkäse, Schnittlauch und schwarzem Pfeffer aus der Mühle	17,-
DAS WILDSCHWEIN	Saté vom Wildschweinrücken auf Buchenpilz-Pastasotto mit Steckrüben	25,-

ursprung

Vegetarisch & Fisch

AGLIO OLIO E PEPERONCINO	*(meine Lieblingspasta mit Knoblauch, Olivenöl und Chili)* hausgemachte Linguine mit frisch geriebenem Bergkäse und schwarzem Pfeffer aus der Mühle	17,- / 23,-
	+ gebratene Black Tiger Garnelen	+12,-
DER LAUCH	geschmort, auf Kartoffelcreme, mit brauner Miso Butter und knusprigem Buchweizen	18,- / 24,-
DER WALLER	gebackenes fränkisches Wallerfilet, mit Soja-Chili-Mayonnaise, Pak Choi und Limette	22,- / 32,-
DER SCHWERTFISCH	als gebratenes Steak *(auch bekannt als das Kalbssteak der Meere)* auf Linguine aglio olio e peperoncino, hausgemachte Pasta mit Knoblauch, Olivenöl, Chili, frisch geriebenem Bergkäse und schwarzem Pfeffer aus der Mühle	26,- / 36,-

ursprung

Die Hauptsachen

DAS BACKHENDL	vom französischen Maishähnchen in der Wiener Panade gebacken, mit Zitrone, Petersilie und Oma Lottes Kartoffelsalat	22,- / 28,-
DIE ENTE	klassisch geschmorte ½ Ente, *fertig ausgelöst ohne Knochen*, mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Entenjus	28,-
	mit Beilagen für eine zweite Person	*10,-*
DAS DRY AGED PORK	auf den Punkt gebraten, aus unserem Reifeschrank, mit geschmortem Lauch, Kartoffelcreme, brauner Miso Butter und knusprigem Buchweizen	23,- / 29,-
DIE TRANCHEN	vom irischen Aberdeen Black Angus Rücken, mit Birne, Bohne, Speck, Pfefferjus und gestampften Butterkartoffeln	34,- / 44,-
DER REHRÜCKEN	aus dem Wartenfelser Jagdbogen *(mehr Artgerecht geht nicht)*, mit cremigem Knollensellerie, speckigen Rosenkohlblättern, Williamsbirne und Cranberrys	38,- / 48,-

ursprung

Zum Schluss

DIE ZWETSCHGE	als Sorbet, mit eingelegten Cranberrys und alkoholfreiem TEASECCO Rosé *(Chardonnay, Hibiskustee und Zwetschge)* von der Manufaktur Jörg Geiger aufgegossen	12,-
DER BROWNIE	mit Salzkaramell, Schokoladencrumble und Eiscreme vom Sauerrahm	13,-
DIE CALVADOS-APFEL-TARTE	mit Calvados aus der Normandie gebacken, cremigem Nougateis, gehobelten Mandeln und Pistazien	16,-
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	mal anders, mit Käse-Pilzfüllung, in Nussbutter mit geschmolzenen Tomaten, Buchenpilzen, geriebenem Bergkäse, Schnittlauch und schwarzem Pfeffer aus der Mühle	17,-