



ZUM BENEDIKTINER
Das Gasthaus

Suppen

Fränkische Leberknödelsuppe mit Schwimmerli	4,20
Mostsuppe vom Benediktinerschoppen mit Sahnehaube und Zimtcroustons	4,60

Vorspeise

Geräuchertes Saiblingfilet auf lauwarmem Linsensalat an Salatnest dazu Baguette	8,50
Kaninchenmus mit Feigensenfspiegel mit Feldsalatgarnitur dazu Stangenweißbrot	9,50

Vegetarisch & Vegan

Nudeltaschen in Kräuterbutter geschwenkt mit Ricotta-Steinpilz Füllung darüber frisch gehobelter Parmesan gemischter Salat	12,00
Gegrillte Paprikaschote mit Cous-Cous gefüllt an Tomatensoße dazu Blattsalate	12,50



Wir empfehlen zur Herbstzeit ...

Fränkischer **Sauerbraten**
klassisch zubereitet
dazu Blaukraut und Kartoffelklöße¹
13,60

Gepökelte Rinderzunge
in Meerrettichsoße
mit Butternudeln und gemischtem Salat
13,80

Schweinerückensteak
an Rahmsoße mit gebratenen Kräutersaitlingen
dazu Kroketten und Salat
14,20

Gegrillte Maispoulardenbrust
auf Kartoffel-Kürbis-Gemüse
mit Endiviensalat
14,--

Zanderfilet auf der Haut gebraten
an Fenchel-Risotto
dazu bunter Salat
17,50

1 geschwefelt – 2 mit Nitrat – 3 konserviert – 4 mit Phosphat



Unsere Klassiker

Großer gemischter Salat dazu gebratene Streifen von der Hähnchenbrust und Stangenweißbrot	10,90
Benediktinerschnitzel Paniertes Schnitzel vom Schwein gefüllt mit Champignons ³ , Speck ² Zwiebeln und Kräutern dazu Pommes frites und Salat	13,50
Hubertustöpfe Medaillons von der Schweinelende mit gebratenen Pilzen und Rahmsoße Gemüse vom Markt und Spätzle	15,80
Geschmortes Rehgulasch dazu Pilze, Wirsinggemüse Semmelkloß und Preiselbeerapfel	16,00
Gegrilltes Rumpsteak vom Weideochsen mit Kräuterbutter an gebackenen Kartoffelspalten dazu gemischter Salat	20,80



FrISChe FISChe

Matjesfilet nach Hausfrauen Art in Rahm mit Apfel, Essiggurke und Zwiebel dazu Petersilienkartoffeln	9,80
Waller blau Filet vom Waller im fränkischen Wurzelsud mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter Sahnemeerrettich ₃ und gemischtem Salat	16,00

... aus unserem Bassin

Forelle Mandel in der Pfanne gebacken mit gerösteten Mandeln, geklärter Butter Salzkartoffeln und buntem Salat	14,90
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Für unsere kleinen Gäste

Pommes frites mit Ketchup	3,90
Spätzle und Soße	3,90
Kloß ₁ mit Soße	2,50
Kinderschnitzel Pommes frites und Salat	5,90
Ein Fleischküchle ₄ Pommes frites und Salat	5,50
Kindersteak vom Schwein dazu Rahmsoße buntes Gemüse und Spätzle	5,90

1 geschwefelt – 2 mit Nitrat – 3 konserviert – 4 mit Phosphat



Desserts ...

Hausgemachtes Sorbet von fränkischem Secco	je Kugel	2,20
Kugel Seccosorbet mit Benediktiner-Sekt aufgegossen		4,70
Gemischtes Eis Erdbeere, Schokolade und Vanille mit Sahne		3,80 4,20
Unser Strudel von fränkischen Äpfeln mit Vanilleeis und Sahne		6,20
Für unsere kleinen Gäste... Zwei Kugeln Eis nach Wahl mit Waffeltüte		3,30
Beneccino Kugel Vanilleeis und 2 cl Dom Benedictine darüber ein Cappuccino		4,50
Parfait von weißer Schokolade & Grand Marnier mit karamellisierte Beeren		5,80
Zwei Apfelküchle in Zimt-Zucker gewendet dazu weiße Vanille-Maracuja-Eis und Sahne		6,00
Fränkische Rotweinzwetschgen mit Haselnusseis und Sahne		6,00
Kleine Käseauswahl von der Hofkäserei Brunner in Herrnsheim dazu Brot		8,90

1 geschwefelt – 2 mit Nitrat – 3 konserviert – 4 mit Phosphat



Deftiges zur Brotzeit ...

Fränkischer Gerupfter Angemachter Camembert dazu Brot	6,50
Fränkischer Wurstsalat vom roten und weißen Preßsack mit Gurken und Zwiebeln angemacht dazu Graubrot	6,90
Strammer Max Gekochtes Schinkenbrot garniert mit zwei Spiegeleiern	7,20
Kleine Käseauswahl von der Hofkäserei Brunner in Herrnsheim dazu Brot	8,90
Benediktiner Brotzeit Fränkischer Rot- und Weißgelegter grobe Leberwurst ⁴ , roher Schinken ² und Käse dazu Essiggurke Butter und Graubrot	9,20

Der Klassiker – Fränkische Bratwürste...

Paar fränkische Bratwürste ⁴ auf Sauerkraut mit Brot	7,40
Blaue Zipfel Paar Bratwürste ⁴ im Zwiebel-Essig-Sud dazu Brot	7,40
Paar fränkische Bratwürste ⁴ mit Kartoffel- und buntem Salat	9,50

1 geschwefelt – 2 mit Nitrat – 3 konserviert – 4 mit Phosphat

