



ZUM BENEDIKTINER  
*Das Gasthaus*

## Suppen

Tafelspitzbrühe mit Kräuterpfannkuchen-Streifen	3,80
Fränkische Leberknödelsuppe mit Schwimmerli	4,00

## Vorspeisen

Marinierter grüner Spargel mit Serrano-Schinken, Kirschtomaten und frisch geriebenem Parmesan	9,50
Bärlauch Panna Cotta mit gebeiztem Lachs an Salatbukett dazu Stangenweißbrot	8,50

## Vegetarisch & Vegan

Nudeltaschen mit einer Füllung aus Bärlauch, Champignons und Ricotta in Olivenöl geschwenkt darüber frisch gehobelter Parmesan gemischter Salat	12,00
Gemüselasagne überbacken an Ratatouille dazu Blattsalate	12,50



## Wir empfehlen - Fränkischen SPARGEL ...

<b>Spargelsud</b> mit Spargelstücken und Kräutern	3,90
<b>Spargelkremsuppe</b> mit Sahnehaube und Schnittlauch	4,60
Ein Pfund <b>Spargelsalat</b> mit gehacktem Ei und Kräutern dazu Stangenweißbrot	14,00
<b>Portion Stangenspargel</b> mit Kartoffeln und geklärter Butter	14,90
Portion Stangenspargel dazu ein Paar fränkische <b>Bratwürste</b> Kartoffeln und geklärte Butter	19,70
Portion Stangenspargel serviert mit <b>rohem oder gekochtem Schinken</b> Kartoffeln und geklärter Butter	19,90
Portion Stangenspargel dazu ein paniertes <b>Schnitzel</b> Kartoffeln und geklärte Butter	20,40
Barbarie- <b>Entenbrust</b> rosa gebraten mit <b>Spargelgemüse</b> und Kartoffelkrapfen	16,40
Portion Sauce Hollandaise zusätzlich	1,90

Unseren Spargel beziehen wir täglich  
von Udo's Spargelhof in Haidt.



## Unsere Klassiker

Großer gemischter Salat dazu gebratene Streifen vom Rinderrücken und Stangenweißbrot	10,90
Benediktinerschnitzel paniertes Schnitzel vom Schwein gefüllt mit Champignons <sup>3</sup> , Speck <sup>2</sup> Zwiebeln und Kräutern dazu Pommes frites und Salat	13,50
Fränkisches Hochzeitsessen Zarter Tafelspitz vom Rind in Meerrettichsoße mit Wurzelgemüse und Butternudeln dazu Preiselbeeren	13,80
Hubertustöpfe Medaillons von der Schweinelende dazu gebratene Pilze, Rahmsoße Gemüse vom Markt und Spätzle	15,40
Geschmortes Rehgulasch mit Pilzen und Blaukraut Semmelknödel und Preiselbeerapfel	15,60
Gegrilltes Rumpsteak vom Weideochsen mit bunter Pfeffersoße an gebackenen Kartoffelspalten dazu gemischter Salat	20,80



## Frische Fische aus unserem Bassin

Halber gebackener Karpfen Eine fränkische Spezialität! dazu hausgemachter Kartoffelsalat und gemischter Salat	13,40
Waller blau Filet vom Waller im fränkischen Wurzelsud mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter Sahnemeerrettich <sub>3</sub> und gemischtem Salat	16,00
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 <sub>1</sub> mit Soße	2,50
Kinderschnitzel Pommes frites und Salat	5,90
Ein Fleischkühle <sub>4</sub> Pommes frites und Salat	5,50
Kindersteak vom Schwein dazu Rahmsoße buntes Gemüse und Spätzle	5,90



## Desserts ...

Hausgemachtes Sorbet von der Mango	je Kugel	2,20
Kugel Mangosorbet 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
Warmes Schokoladentörtchen mit eingelegten Schattenmorellen und einer Kugel Kokosnusseis		5,80
Parfait von weißer Schokolade & Grand Marnier mit Vanille-Himbeer-Soße		5,80
Drei Apfelküchle in Zimt-Zucker gewendet dazu Schokoladen-Orangen-Eis 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 <sup>4</sup> , roher Schinken <sup>2</sup> und Käse dazu Essiggurke Butter und Graubrot	9,20

## Der Klassiker – Fränkische Bratwürste...

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

