



ZUM BENEDIKTINER
Das Gasthaus

Suppen

Fränkische Leberknödelsuppe
mit Schwimmerli 4,20

Pfifferlingrahmsuppe
mit Sahnehaube und Croutons 4,60

Vorspeisen

Bruschetta mit Knoblauch und Basilikum
in Kräuterbutter geschwenkte Garnelen
an Salatnest 9,50

Pfifferlingsülze an Salatbukett
und Kartoffelpuffer
dazu Schnittlauchschand 8,50

Vegetarisch & Vegan

Nudeltaschen in Olivenöl geschwenkt
mit einer Limonen-Basilikum-Ricotta Füllung
darüber frisch gehobelter Parmesan
dazu Ratatouille und gemischter Salat 12,00

Gegrillte Paprikaschote
mit Cous-Cous gefüllt
an Tomatensoße
dazu Blattsalate 12,50



Wir empfehlen - Frische PFIFFERLINGE ...

Großer **Sommersalat**
mit gebratenen Pfifferlingen
und Stangenweißbrot
11,50

Drei **Rühreier**
mit Pfifferlingen und buntem Salat
dazu Graubrot und Butter
11,50

Ragout von frischen Pfifferlingen
dazu Semmelknödel
und gemischter Salat
14,80

Gegrilltes **Rückensteak vom Schwein**
mit Pfifferlingen und Käse überbacken
dazu Kroketten und Salat
14,20

Zanderfilet auf der Haut gebraten
an Pfifferling-Risotto
mit buntem Salat
17,50

Barbarie Entenbrust rosa gebraten auf Rahmpfifferlingen
dazu Kartoffelkrapfen
und Gemüse vom Markt
16,40



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
Fränkisches Hochzeitsessen Zarter Tafelspitz vom Rind in Meerrettichsoße mit Wurzelgemüse und Butternudeln dazu Preiselbeeren	14,20
Hubertustöpfe Medaillons von der Schweinelende mit gebratenen Pfifferlingen und Rahmsoße Gemüse vom Markt und Spätzle	15,80
Geschmortes Rehgulasch dazu Pfifferlinge und Blaukraut Kartoffelklöße ¹ 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 Fleischkühle ₄ Pommes frites und Salat	5,50
Kindersteak vom Schwein dazu Rahmsoße buntes Gemüse und Spätzle	5,90



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
Drei Zwetschgenknödel mit Butterbrösel und Vanillesoße		6,20
Kleine Käseauswahl von der Hofkäserei Brunner in Herrnsheim dazu Brot		8,90



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 Essigurke 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

