

Das Weinhaus Becker



Das Weinhaus Becker wurde 1972 von der Familie Jakob und Emma Seitz, den Großeltern der Familie Robert und Edith Becker gegründet.

Ein alter Torbogen aus Sandstein mit der Jahreszahl 1712, in der Gaststube gut zu sehen, gibt Rechenschaft über das Alter des Gebäudes.

Die Bewirtung in solch einem traditionellen Haus ist für uns nicht nur Aufgabe, sondern mehr Verpflichtung. Deshalb möchten wir, das gesamte Team des Weinhauses Becker, dass Sie sich bei uns wohl fühlen.

Regionale Partner ermöglichen uns absolute Transparenz zum Produkt.

Lieber Gast entspannen Sie bei uns, auch wenn es mal etwas länger dauert.

Wir produzieren alles frisch für Sie.

*Man soll dem Leib
etwas Gutes bieten,
damit die Seele
Lust hat
darin zu wohnen.*

Suppen

Sellerie-Apfelsuppe

mit Trüffel und Weizenchip Avila

7,90

Erbsencremesuppe

mit Blutwurst / Burrata Schaum

6,50

Fränkische Festtagssuppe

Leberknödel / Grießnockel / Schwimmerlich

6,80

Kürbissuppe

Kokoschips / Kerne / Chilly

7,20



Zwischengericht

Lauwarme Burrata

auf gebackenen Tomaten / Rauce und Feige

13,00

Ravioli / Steinpilz / Parmesan

15,90

Gebeizter Lachs

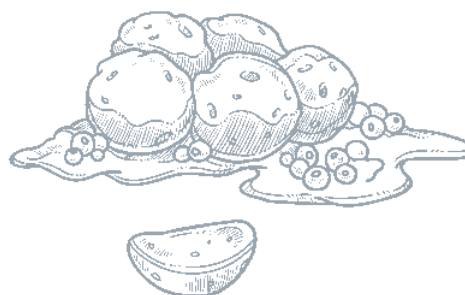
Honig-Senf / Dill / Brotchip

15,30

Ziegenfrischkäse

Carpaccio von der Tomate und Steinpilz / Kartoffel

16,00



Vesper

Gemischte Wurst / Käseplatte für eine oder mehrere Personen

16,00 p.P.

Wurst von der Metzgerei Cibis / Saures / Butter /
Schmalz / fein ausgarniert / Brotkorb

Fränkisches Käse Dreierlei

13,50

Kochkäse / Handkäse / Weinkäse /
fein ausgarniert / Brotkorb

Duo vom Handkäse

12,50

Handkäse in Zwiebel eingelegt / Handkäse Tatar /
Rote Zwiebelmarmelade / Walnüssen / Feige /
Butter und Brotkorb

Kochkäse

11,50

Zwiebel rot-weiß / Salzbutter / fein ausgarniert / Brotkorb

Tatar 250g feinstes Rindfleisch zum selber anmachen

14,00

Kapern / Zwiebel / Gurke / Ei / Brot

Vesper warm

Beckers Hacksteak

11,90

feinstes Schweine- und Rindfleisch
zu einem Hacksteak gebraten / Pfannenzwiebel /
Biersauce / Schwarzbrot / Salat

Wilderer Teller

16,50

Wildbratwurst / Frikadelle / Bratkartoffel /
Wirsing / Schmorsauce / wilde Pilze

Fränkisches Pärchen

12,00

Zwei Fränkische Bratwürste / Sauerkraut /
Biersauce / Schwarzbrot

Crème Camembert

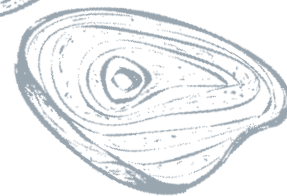
11,90

gebacken rahmig-cremig / Preiselbeeren /
Obst / Salat / Baguette



Traditionelle Gerichte

Schweinebraten Landbiersauce / Knödel / Kruschpel / Salat	16,50
Hochzeitsgericht Kalbstafelspitz Meerrettich / Apfel / Butterkartoffel / Wirsing	18,90
Ochsenbacke geschmort / Schmorsauce mit Schalotten / Kartoffelstampf / Rotkohl	23,00
Geschmorte Lammkeule Feigen / Perlzwiebel / Rosmarinkartoffeln / Feldsalat	23,90
Omas Rinderroulade Speck / Zwiebel / Karotte / Senf / Gurke / Kartoffelknödel / Rotkohl	20,90
Ochsenschulter Sauerbraten Kartoffel-Sellerie Püree / Rosenkohl / Trauben / Mandeln / Meersalz	19,50



*Ein Leben ohne Tradition
ist möglich, aber völlig sinnlos!*

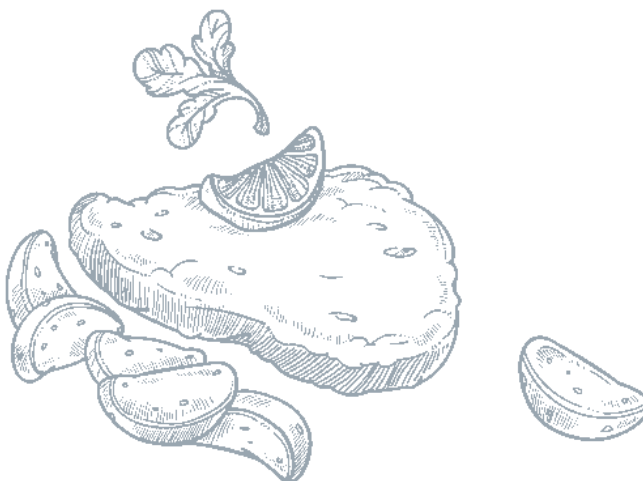
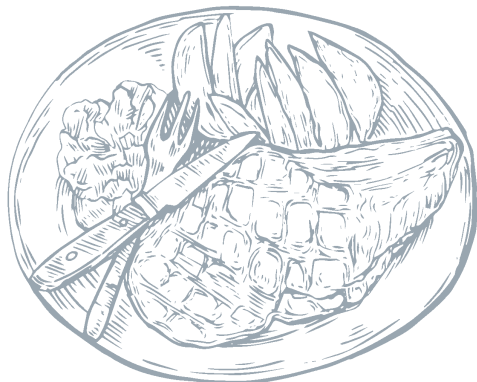
Schnitzel & Co

Unsere Schnitzel werden aus dem Schweinerücken geschnitten und in der Pfanne ausgebacken.

Wiener Art Preiselbeeren / Zitrone / Karpfen / Petersilie	14,50
Jägerschnitzel frische Champignons / Speck / Zwiebel	16,50
Paprika Schnitzel Paprika / Zwiebel / pikant	16,50
Cordon Bleu Schinken / Käse / Zitrone / frittierte Petersilie	17,50

Zu allen Schnitzel Servieren wir ihnen Pommes und Salat.

Alle Schnitzel sind auch von der Hähnchenbrust erhältlich – Aufpreis 2,00.



Fisch und Krustentiere

Seeteufel goldgelb gebraten Mangold / Ananas / Kokos / Basmatireis	29,00
Zweierlei Thunfisch Yello Fin Bimi / Butterkartoffeln / Sesam / Avocado / gepickelte Beete	28,00
Zander goldgelb gebraten Babyspinat / Caponata / Rosmarinkartoffeln / Kalamata / Parmesan	27,50
Fluss und Meeres Etagere Thunfisch / Tataki / Seeteufel / Jakobsmuschel / Garnele / Zander / Mangold / Butterkartoffeln / Safranschaum	33,00
Forelle nach Müllerin Art Babyspinat / Butterkartoffeln / Zitrone / Salzmandeln / Salat	19,50



Salate

Salate zur Winterzeit - Salat nach Art des Chefs verschiedene Blattsalate / Ziegenfrischkäse karamellisiert / Nüsse / geschmorter Kürbis / gepickelte Beete / Feigen	17,90
Salat Kerstin verschiedene Blattsalate / bitter Salate / Ei / Sardelle / Hähnchenbrust / gezupfter Büffel Mozzarella	17,00
Salatteller Eva geputzte Salate / angemachte Salate / Erdnuss Dressing / Orangenfilets / Granatapfelkerne / rosa Entenbrust	19,90

Zu allen Salaten reichen wir
Baguette und Aufstrich.





THE
VEGETARIAN
BUTCHER™

Vegetarisch Vegan

Chick Filets mit Limetten Dip 18,90
Teriyaki / Basmati / Chili / Limette /
Veganer Joghurt / Porree / Tomate

Veganes Vindalo 19,50
Zimt / Knoblauch / Kreuzkümmel /
Graham und viel orientalische Gewürze / Trauben /
Tomate / Kokosmilch / Mandelreis / Salzmandeln / Salat

Pulled Chick Eria Tacos 19,00
Koriander / Avocado / Chili / Taco / Linsenreis /
Limette / Afilá / Shiso

Hokaido Bimi /Chick Filets 19,20
Kürbis / Bimi / Theriaky / Sesam /
Vegane Kartoffelnudeln / Wasabi / Erdnüsse



STEAKS UND MEHR

Rumpsteak	300 g	29,90
Rumpsteak	200 g	24,00
Entrecote	300 g	29,90
Lammhüftsteak	300 g	29,00
Lammrücken Filet	300 g	30,00

Inkl. 3 Beilagen nach Wunsch

Kräuterbutter / Pfefferbutter / Pfeffersauce / Schmorzwiebel /
Knusperzwiebel / Pommes / Kroketten / Bratkartoffel /
Speckbohnen / gebratenes Gemüse / Salat

Unsere Steaks sowie Lamm und auch unsere Ochsenbacken
kommt aus Irland von



DONALD RUSSELL

Real food, real flavour, every day

Unsere Steaks werden medium gebraten,
wenn Sie es nicht anders bestellen!

Lendchen Pfanne

Schweinelendchen rosa gebraten / Spätzle / Rahmsauce /
Champignons / Beilagen Salat
20,00



Enten und Gänsezeit

Vorspeise

Curry-Linsensuppe mit gebratener Garnele / Kokosmilchschaum	9,50
Kürbis-Chilli-Suppe mit Kernöl und Kerne	6,90

Zwischengericht

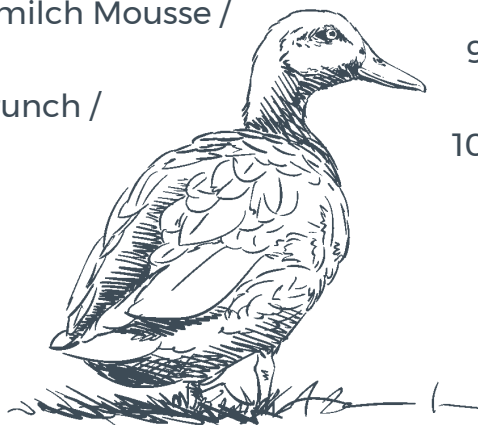
Entenstrudel mit Punsch-Rotkohl / Dörrobst / Maronen an einer Zartbitter-Rotweinjus / feiner Friséesalat	16,00
Entenbrust rosa / Dörrobst / Rotkohl / Maronen / Kartoffel / Grandjus	16,90

Hauptgang

1/2 Bauernente / knusprig / Knödel / Rotkohl / Madeira-Kirschen	25,00
1/4 Gans in einer Honighaut knusprig gebraten / Knödel / Rotkohl / Maronen / Beifußjus	36,00
Gebratener Blumenkohl / Kichererbsen / Kokosmilch / Ingwer / Koriander /Chilli / Süßkartoffel / Entenbrust	23,50
Entenbrust rosa / Erbsenpüree / Zartbitterschokoladensauce / Rotweinbirne / Granatapfelkerne	23,90
Wildes Gemüse in Teriyaki Sesam / Kürbis-Ravioli / Nüsse / rosa Entenbrust	23,00

Dessert

Winterzauber / Glühweingelee / Vollmilch Mousse / Salzkaramell / Schoko-Nuss-Crunch	9,50
Schokoladentarte / Beeren / Nuss-Crunch / Lebkucheneis	10,80



(Ab Martinstag und auf Vorbestellung)

Gänse-Menü klein (für 4 Personen, pro Person 47,50)

Gänseschmalz mit Äpfelchen und Rosmarin
dazu Bauernbrot vom Schachner

Feldsalat mit Kürbiskernen

ganze Gans gefüllt mit Äpfel und Beifuß / Maronen / Knödel /
Rosenkohl / Rotkohl und Beifußjus

Omas kleiner Rumtopf mit Wallnusseis

Gänse-Menü groß (für 4 Personen, pro Person 62,50)

Aperitif nach Chef Art

Gänseschmalz mit Äpfelchen und Rosmarin
dazu Bauernbrot vom Schachner

Kürbissuppe / Wildschinken an einem Preiselbeeren-Soufflé / Feldsalat /
Gänseleber

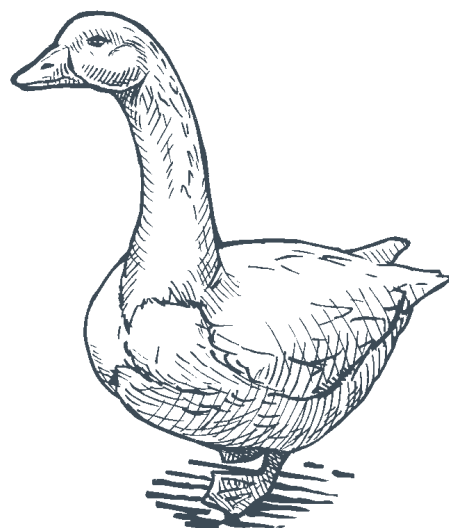
1 Flasche Rotwein nach Wahl
jede weitere Flasche 23,00 € im Menü (0,75l)

ganze Gans gefüllt mit Äpfel und Beifuß / Maronen / Knödel /
Rosenkohl / Rotkohl und Beifußjus

Omas Rumtopf mit Wallnusseis

Espresso und ein Malteser Aquavit

*Die Gans
die aus der Reihe tanzt!*



Wilde Zeit aus Spessarts Wald – frisch auf den Tisch



Rehleber-Knödel auf Champagnerkraut

Stampfkartoffel / Preiselbeeren

13,80

Hasenkeule Baden Baden

zart geschmort mit Bandnudeln / gebratener Rosenkohl

17,50

Rehschnitzel in Haselnusspanade

Schupfnudeln / gebratener Rosenkohl /
Schokoladen-Chilly-Sauce

23,50

Wildschweinrücken rosa gebraten

mit einer Schwarzkirsch-Sauce dazu
Assam Langpfeffer / Schupfnudeln / Feldsalat

24,50

Rehbraten Baden Baden

Apfelrotkohl / Kartoffelknödel

19,00

Hirschgulasch mit Pilzen

Preiselbeeren / Semmelknödelscheiben und Feldsalat

19,90

Wildhacksteak mit Schwammerl

Wirsinggemüse / Schupfnudeln / Preiselbeeren

15,00

Entenbrust rosa

auf Blumenkohl-Kokosstampf dazu gebratener Bimi

23,50

Herzhafte Jause

Kleine Wildjause mit verschiedenen Schinken und Hartwurst

Wild-Preiselbeeren / Beißer mit Preiselbeerensenf /
saurem Brot und Hubertus-Schmalz

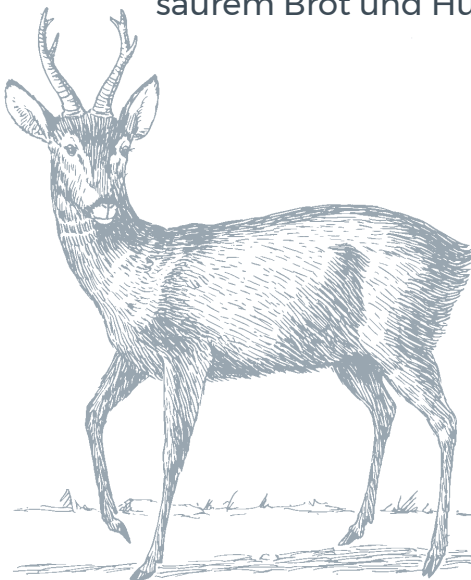
16,00

Dessert

Rocky Cherry Eis

Kirschen-Vanilleschaum / gepolten Quinoa /
luftgetrocknetem Bacon

6,90



Mittwochs Alles aus der Worschküche

KALBSLEBER

Apfel, Schmorzwiebel, Portweinsauce, Stampf 16,80

BLUTWURST / LEBERWURST

warm oder gebacken, Sauerkraut, Brot 11,50

SCHLACHTKESSEL

Leber, Blut, Kesselfleisch, Zunge, Leberknödel, Sauerkraut, Kren, Bauernbrot 14,90

KESSELFLEISCH

Worschtsupp, Rüssel, Backe, Wamme, Bauernbrot 12,90

SCHÄUFELCHEN

Bayrisch Kraut, Knödel, Biersauce 14,50

SCHWEINEBÄCKCHEN

Bayrisch Kraut, Kartoffeln, Biersauce 12,50

ZUNGE

Sauerkraut, Biersauce, Bauernbrot 11,80

HAXE knusprig

Kraut, Biersauce, Bauernbrot 13,50

HAXE knusprig

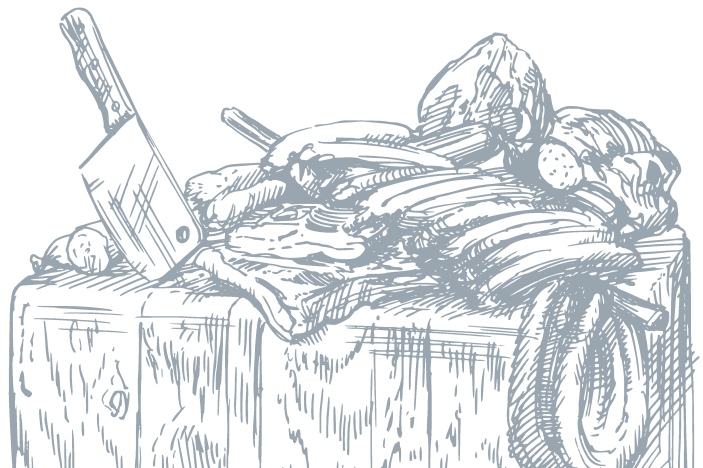
Kraut, Biersauce, Knödel 16,50

1/2 HAXE knusprig

Kraut, Biersauce, Knödel 9,80

SCHWEINEBAUCH knusprig

Sauerkraut, Stampf 11,90





Dienstags Wohin ???

Natürlich zu viert zum Wirt in die Janker Hütte

4 Maß Bier nach Wunsch (4 Liter)

Mistgabel reich besteckt mit Schnitzel und Steaks vom Schwein
dazu verschiedene Saucen / Kräuterbutter / Dips / Knusperzwiebel /
Paprika / Champignon / Pfeffersauce / Kartoffeliges und Salat

Eine Schnaps Bank

99,00



„Auf der Alm
da gibt's koa Sünd!“

Bald ist es wieder soweit...

...Enten & Gänsezeit...

Familien- & Weihnachtsfeier...

„Das Weinhaus Becker“

gut bürgerliche Küche - bodenständig - regional - „Das Gasthaus für Jeden und jeden Anlass!“

Der Gedanke an die **diesjährige Weihnachtsfeier** oder **Jahresabschlußfeier** mit Kollegen oder Freunden rückt näher und schneller als man denkt sind die gewünschten Tage ausgebucht.

Deshalb nutzt die Stunde der Zeit, genießt den Spätsommer und denkt über eine schöne **Feier in denn Räumlichkeiten des Weinhaus Becker** in Großostheim nach.

Glühwein Empfang, Punsch, Schweden Glühwein an einer Feuerschale, in der gemütlichen Winzerstube, der urigen Janker Hütte oder im Restaurant.

Auch unseren Catering können Sie für ihre Feier in eigenen Räumlichkeiten nutzen.

Wir versenden auch in Ihrem Auftrag an die ehemaligen oder Senioren sowie Geschäftsfreunde **Präsentkörbe** und **Gutscheine**.



z.B. Janker-Hütte

In der kühlen Winterzeit bieten wir in unserer „Janker-Hütte“ **Platz für bis zu 45 Personen.**

Ein einzigartiges und gemütliches Ambiente lädt zum **FEIERN, SCHLEMMEN** und **GENIESSEN** ein.

Sprechen Sie uns einfach an, gerne zeigen wir Ihnen die verschiedenen Möglichkeiten auf und machen Ihnen ein individuelles Angebot.

Wir freuen uns auf Sie!



**JEDEN
MITTWOCH
SCHLACHTTAG!**



- ✦ Fränkische Küche
- ✦ Regionale Weine
- ✦ Weine von deutschen Winzern
- ✦ gepflegtes Ambiente
- ✦ Durchgehend warme Küche von 11.00 bis 22.00 Uhr
- ✦ Wein-/ Biergarten

