

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.*

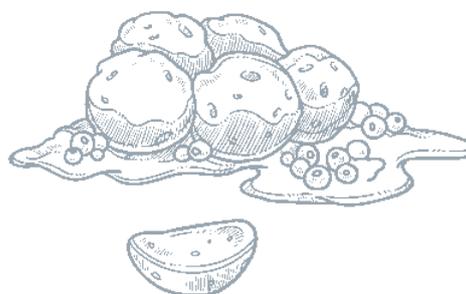
Suppen

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 / Raucke 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 /Wallnüssen /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	
Creme 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!*

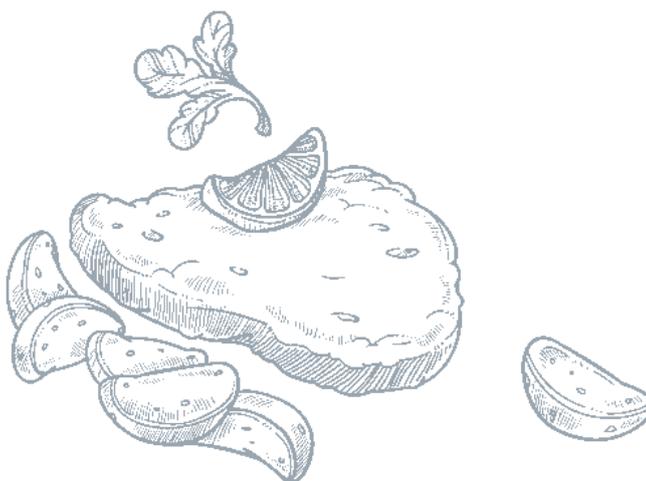
Schnitzel & Co

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 Teriyaki / Basmati / Chili / Limette / Veganer Joghurt / Porree /Tomate	18,90
Veganes Vindalo Zimt / Knoblauch / Kreuzkümmel / Graham und viel orientalische Gewürze / Trauben / Tomate / Kokosmilch / Mandelreis / Salzmandeln / Salat	19,50
Pulled Chick Eria Tacos Koriander / Avocado / Chili / Taco / Linsenreis / Limette / Afilá / Shiso	19,00
Hokaido Bimi /Chick Filets Kürbis / Bimi / Theriaky / Sesam / Vegane Kartoffelnudeln / Wasabi / Erdnüsse	19,20



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



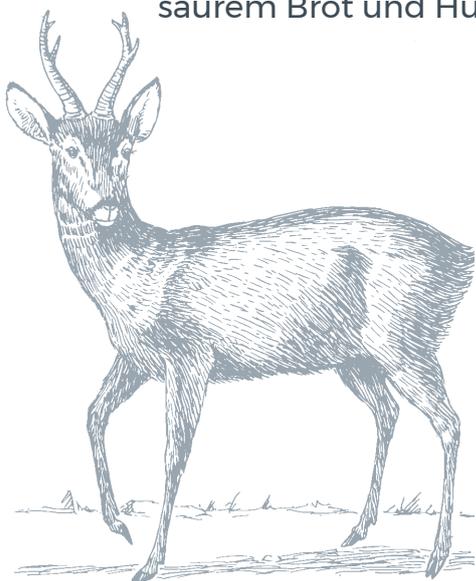
Wilde Zeit aus Spessarts Wald - frisch auf den Tisch



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

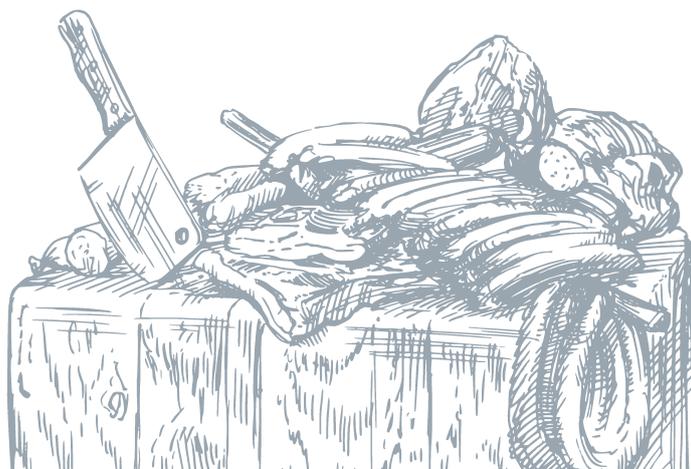
Kraut, Biersauce, Knödel 16,50

1/2 HAXE knusprig

Kraut, Biersauce, Knödel 9,80

SCHWEINEBAUCH knusprig

Sauerkraut, Stampf 11,90





Dienstags Wohin ???

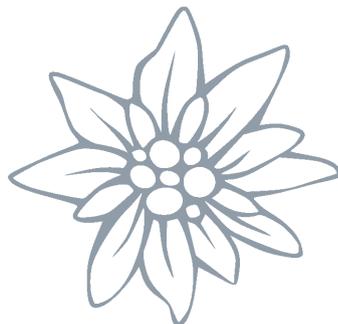
Natürlich zu viert zum Wirt in die Janker Hütte

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 fihet's koa Sünd!“