

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 wohlfühlen.

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.*

Aperitif

Aperol Spritz

Orange / Aperol / Secco / Spritz

7,50

Campari Spritz

Orange / Campari / Secco / Spritz

7,50

Hugo der Klassiker

Minze / Limette / Holunder / Secco / Spritz

7,50

Lillet Berry

Lillet / Beeren / Secco / Spritz

7,50



Secco Bouquet Weinhaus Lutz

Winzersecco

0,1l

4,50

Flasche

26,00

Schlumberger

Grüner Veltliner Brut

0,1l

5,50

Flasche

36,00

Hugo alkoholfrei

Limette / Holunder / Bitter Lemon / Spritz / Minze

6,50



Suppen

Fränkische Festtagssuppe

Leberknödel / Grießknödel / Grünzeug

7,20

Kalte Zitronenschaum-Suppe

mit Flusskrebsfleisch

8,00



Zwischengericht

Burrata

Parmaschinken auf mariniertem Gemüse / Walnüssen /
Pistazien / Baguette

14,50

Ziegenfrischkäse

gratiniert auf dem Zwiebel-Walnuss-Chutney /
Rucola / Baguette

16,00

Gebeitzter Lachs

auf Rösti mit Honig-Senf / Dill / Salatgarnitur /
Wasabi / Gurken

15,60



Vesper kalt

Wurstsalat nach Weinhaus Becker Art mit Bratkartoffeln und Saurem	13,50
Fränkisches Käse Dreierlei Kochkäse / Handkäse / Weinkäse / fein ausgarniert / Brotkorb	13,50
Duo vom Handkäse Handkäse in Zwiebel eingelegt / Handkäse Tatar / Rote Zwiebelmarmelade / Walnüssen / Feige / Butter und Brotkorb	12,50
Kochkäse Zwiebel rot-weiß / Salzbutter / fein ausgarniert / Brotkorb	11,50
Kalbstafelspitz-Sülzchen mit Salat und Vinaigrette / Radieserl und Bratkartoffel	14,00

Vesper warm

Beckers Hacksteak feinstes Schweine- und Rindfleisch zu einem Hacksteak gebraten / Pfannenzwiebel / Biersauce / Schwarzbrot / Salat	12,90
Wilderer Teller Wildbratwurst / Frikadelle/ Bratkartoffel / Wirsing / Schmorsauce / wilde Pilze	17,50
Fränkisches Pärchen Zwei Fränkische Bratwürste / Sauerkraut / Biersauce / Schwarzbrot	12,00
Crème Camembert gebacken rahmig-cremig / Preiselbeeren / Obst / Salat / Baguette	11,90



Traditionelle Gerichte

Schweinebraten

Landbiersauce / Knödel / Kruschpel / Salat

17,50

Hochzeitsgericht Kalbstafelspitz

Meerrettich / Apfel / Butterkartoffel / Rote Beete

18,90

Ochsenbacke

geschmort / Schmorsauce mit Schalotten /
Kartoffelstampf / Rotkohl

23,00

Omas Rinderroulade

Speck / Zwiebel / Karotte / Senf / Gurke /
Kartoffelknödel / Rotkohl

21,00

Ochsenschulter Sauerbraten

Kartoffel-Sellerie Püree / Rosenkohl / Trauben /
Mandeln / Meersalz

19,50



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

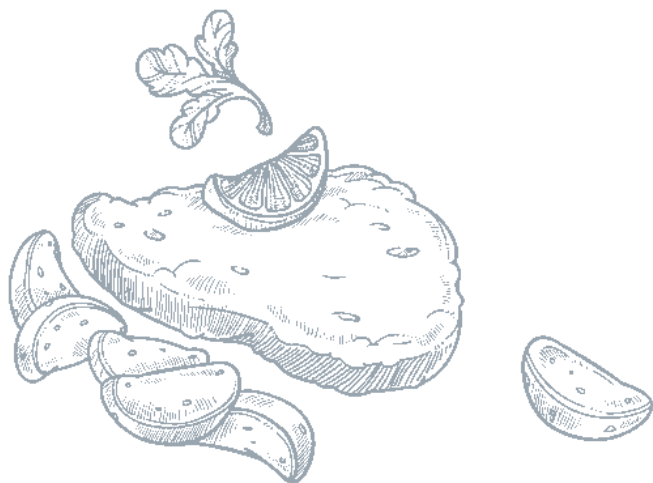
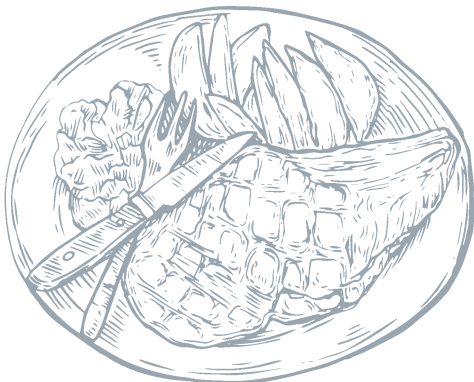
Schnitzel & Co

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

Wiener Art Preiselbeeren / Zitrone / Karpfen / Petersilie	15,50
Jägerschnitzel frische Champignons / Speck / Zwiebel	17,50
Paprika Schnitzel Paprika / Zwiebel / pikant	17,50
Cordon Bleu Schinken / Käse / Zitrone / frittierte Petersilie	18,50

Zu allen Schnitzel Servieren wir ihnen Pommes und Salat.

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



Fisch und Krustentiere

Gegrillte Dorade

auf mariniertem Gemüse / Rosmarinkartoffel

22,00

Lachssteak gegrillt

Basmatireis / Teriyaki / Sesam / Sommersalat

21,00

Zander goldgelb gebraten

Babyspinat / Caponata / Rosmarinkartoffeln /
Kalamata / Parmesan

27,50

Forelle nach Müllerin Art

Babyspinat / Butterkartoffeln / Zitrone /
Salzmandeln / Salat

19,50



Salatteller zur Sommerzeit

Salatteller Münchner Art

Gemischter Salat / Angemachte Salate / Meerrettich Dressing /
Backhendl / frischer Wasabi Kren / Nüsse

17,90

Salatteller Chef

Gemischter Salat / Angemachte Salate / Beerendressing /
Früchte / Ei / Frühlingslauch / Curry Hähnchen /
gezupfter Büffel Mozzarella

17,50

Salatteller Neptun

Gemischter Salat / Angemachte Salate / Jogurt Dressing /
Zander / Garnele / Knusper

19,90

Zu allen Salaten reichen wir
Baguette und Aufstrich.



STEAKS UND MEHR

Rumpsteak	300 g	32,90
Rumpsteak	200 g	26,00
Entrecote	300 g	31,00
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 / Beilagensalat
20,00



Wilde Zeit aus Spessarts Wald – frisch auf den Tisch



Rehschnitzel in Haselnusspanade

Schupfnudeln / gebratener Rosenkohl /
Schokoladen-Chili-Sauce

24,50

Wildschweinrücken rosa gebraten

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

26,50

Rehbraten Baden Baden

Apfelrotkohl / Kartoffelknödel

19,90

Wildhacksteak mit Schwammerl

Wirsinggemüse / Schupfnudeln / Preiselbeeren

18,00



Vegetarisch Vegan

Aloo Gobi

Indisches Blumenkohl Kartoffel Curry / Basmati /
Koriander / Sesam / No Chicken / Mango Linse / Salat 19,50

Mango Kokos Curry

mit Tofu / No Chicken / Babyspinat / Linsenreis / Gemüse
Portugiesisches No Chicken 19,50

Gemüse Oliven Kartoffel

Kreuzkümmel / Kräuter / Paprika / Knoblauch /
Limette / No Chicken 19,50

Gnocchi Pfanne

Gnoci / Gemüse / Babyspinat / Spargel / Cherrytomaten /
gesalzene Karpfen / Basilikum / No Chicken /
veganen Käse / Salat 19,00



Pinza und Wein



Pinza / Tomate / Parmaschinken / Garnele / Knoblauch

15,80

Riesling vom Weingut Felix Kahren 2020 Kabinett halbtrocken

Bekömmliche Süße-Säure-Verhältnis

mineralisch fruchtig

0,1l 2,80 / 0,2l 5,50

**Pinza / Tomate / mariniertes Gemüse / Burratta /
Rucola / Parmesan / Oliven**

12,90

Feeling of Summer Rivaner feinherb 2021 Weingut Felix Kahren

Jung und frisch der ideale Sommerwein

0,1l 3,00 / 0,2l 5,80

**Pinza / Tomate / Mozzarella die Buffalo / Parmaschinken /
Kalamata / gesalzene Kapern**

13,50

Der Graf 2021 Felix Kahren Riesling fruchtig

Betonte Fruchtigkeit, charakteristische Säure

gepaart mit angenehmer Süße

0,1l 2,90 / 0,2l 5,90



Bowls

Vegane Schüssel

Unsere Bowls servieren wir mit Blattsalaten, Rucola, Couscous, Champignons, Tomaten, Gurke, Avocado, Rote Bete und Kichererbsen.

Als Toppings erhalten Sie hausgemachte Chimichurri von der roten Beete und rote Zwiebel Marmelade mit Nüssen

16,50

Hühnerschüssel

Unsere Bowls servieren wir mit Blattsalaten, Rucola, Couscous, Champignons, Tomaten, Gurke, Avocado, Rote Bete und Kichererbsen.

Als Toppings erhalten Sie hausgemachte Guacamole und Mango-Dressing

17,90

Lachsschüssel

Unsere Bowls servieren wir mit Blattsalaten, Rucola, Couscous, Champignons, Tomaten, Gurke, Avocado, Rote Bete und Kichererbsen.

Als Toppings erhalten Sie hausgemachte Wasabi Creme und Mango-Chutnay

21,90

DESSERTS

Panna Cotta

mit frischem Obst

7,90

Bananenschüssel

Banane / Stracciatella-Eis / Schokosauce /
Marshmallows / Sahne

7,90

Amarenabecher

Schokoladeneis / Amarenakirschen /
Sahne / Gebäck

8,90

Joghurtbecher

Joghurteis / Früchte / Joghurt / Sahne

8,90

Heiße Liebe

Vanilleeis / Sahne / Himbeeren

7,90

Hüftgold

Karamell / Karamell / Karamell / Sahne

7,00

Mutters Gezogener

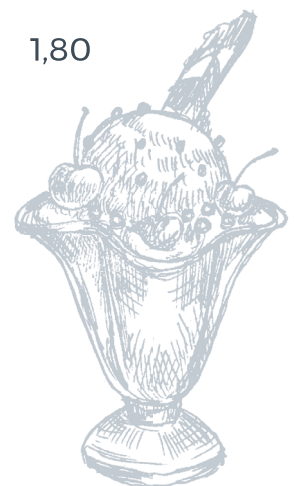
Sahne / Vanilleeis

7,40

Eis verschiedene Sorten

je Kugel

1,80



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

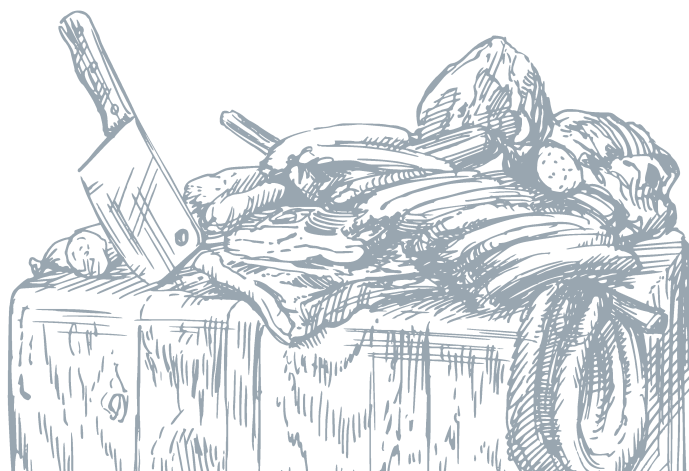
Kraut / Biersauce / Knödel 16,50

1/2 HAXE knusprig

Kraut / Biersauce / Knödel 9,80

SCHWEINEBAUCH knusprig

Sauerkraut / Stampf 11,90



GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Spessartwald
classic / medium / naturel

0,25l 2,80
0,75l 5,50

Softdrinks

**Pepsi / 7 Up / Schwip Schwap /
Pepsi Max / Mirinda**

0,3l 3,00
0,5l 5,00

Bitterlemon / Tonic

0,2l 3,90



Säfte

**Apfelsaft / Orangensaft / Johannisbeere /
Maracuja / Traube hell**
auch als Schorle



0,3l 3,00
0,5l 5,00

Apfelwein

Apfelwein / pur / sauer / süß / Cola im Gerippte

0,25l 2,00
0,5l 4,00

Bembel

1,0l 7,00



Biere

Schlappeseppel Pils

0,2l 2,60
0,4l 4,10

Radler / Colabier

0,3l 2,80
0,5l 4,50

Schlappeseppel Helles

0,3l 2,80
0,5l 4,50

Bavaria Helles Hefeweizen

0,3l 2,70
0,5l 4,50

Kellerbier

0,3l 2,80
0,5l 4,50

Maß

1 Liter Bier nach Wunsch

9,00



Aktionsbiere vom Fass sprechen sie unseren Service an.

Flaschenbier

Bavaria Dunkles Weizen	Flasche 0,5l	4,60
Schlappeseppel Urbräu	Flasche 0,5l	4,60
Karamalz	Flasche 0,33l	4,00
Schlappeseppel Alkoholfrei	Flasche 0,33l	3,70
Seppelchen	Flasche 0,33l	3,70



Weine bitte auf der Weinkarte einsehen.



Heißgetränke

Tasse Kaffee	3,00
Espresso	2,50
Cappuchino	3,50
Milchkaffee	3,50
Latte Macchiato	4,00
Heiße Schokolade	4,00
Tee nach Wunsch	3,00





Dienstags Wohin ???

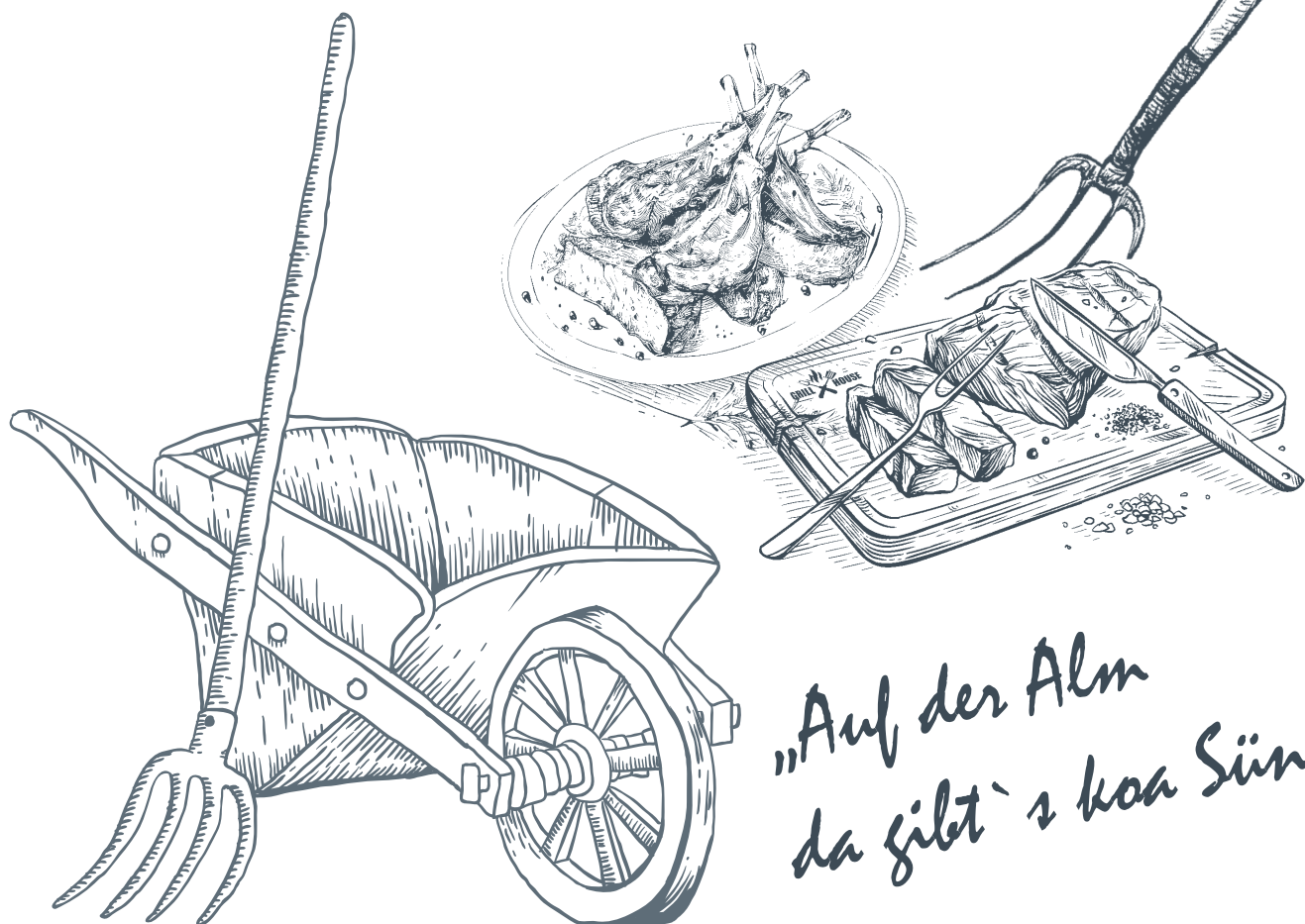
Natürlich zu viert zum Wirt!

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 / Kartoffelges und Salat

Eine Schnaps Bank

99,00



„Auf der Alm
da gibt's koa Sünd!“