

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.*

Alle Gerichte können Spuren der bekannten Allergene enthalten!
Bei Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unseren Service.

Bei Seniorenportionen gewähren wir einen Preisnachlass von 2,- Euro.
Bei Umbestellungen der Beilagen mit größerem Aufwand bzw. höherem Wareneinsatz berechnen wir einen Aufschlag von 2,-Euro.

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

5,50

Flasche

30,00

Schlumberger

Grüner Veltliner Brut

0,1l

6,50

Flasche

41,00

Hugo alkoholfrei

Limette / Holunder / Bitter Lemon / Spritz / Minze

7,50



Suppen

Bärlauchsuppe
mit Schwarzbrot-Croutons 8,00

Französische Knoblauchsuppe
mit Krustenbrot 7,90

Fränkische Festtagssuppe
mit Grießklöschen / Leberknödel / Schwimmerlich 7,20

Spargelcremesuppe
mit Sahne und Rauchlachs 8,20

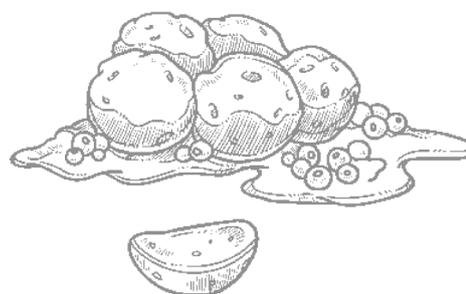


Zwischengericht

In Gin gebeizter Island Lachs
gebratener Spargel und Hollandaise 17,80

Ziegenfrischkäse Thaler gratiniert
Mango / rote Zwiebel Walnuss Marmelade /
Spargelsalat / Baguette 18,50

Entenbrust rosa
Bulgur Salat / Granatapfel / Feige /
grüner und weißer Spargel / Baguette 19,00



Vesper kalt

Tatar vom Gin gebeiztem Island Lachs

Dijon-Senfsauce / Avocado / Bulgur / Baguette

18,90

Tatar vom Ochsen zum selbst anmachen

Sardellen / Kapern / Ei / Salz / Pfeffer / Paprika / Gurke /
Zwiebel / Butter und Bauernbrot

kleine Portion 12,90

große Portion 18,90

Fränkisches Dreierlei

Kochkäse / Handkäse / Weinkäse / Butter / Musik / Bauernbrot

15,00

Hausgemachter Kochkäse

mit Musik / Butter / Bauernbrot

12,80

Vesper warm

Fränkisches Pärchen

2 Bratwürste mittelgrob auf Sauerkraut und Biersauce /
Bauernbrot

13,00

Beckers Hacksteak

Schmorzwiebel / Biersauce / Bauernbrot / Beilagensalat

14,00

Cremiger Rahm Camembert

paniert und gebacken / Preiselbeersahne /
Früchte / Butter / Baguette / Salatgarnitur

12,50



Traditionelle Gerichte

Schweinebraten

Landbiersauce / Knödel / Kruschpel / Salat 18,50

Biergulasch aus dem zarten Schweinebäckchen

Hefeknödel / Bayerischer Krautsalat 17,50

Hochzeitsgericht Kalbstafelspitz

Meerrettich / Apfel / Butterkartoffeln / Wirsinggemüse 21,00

Ochsenbacke

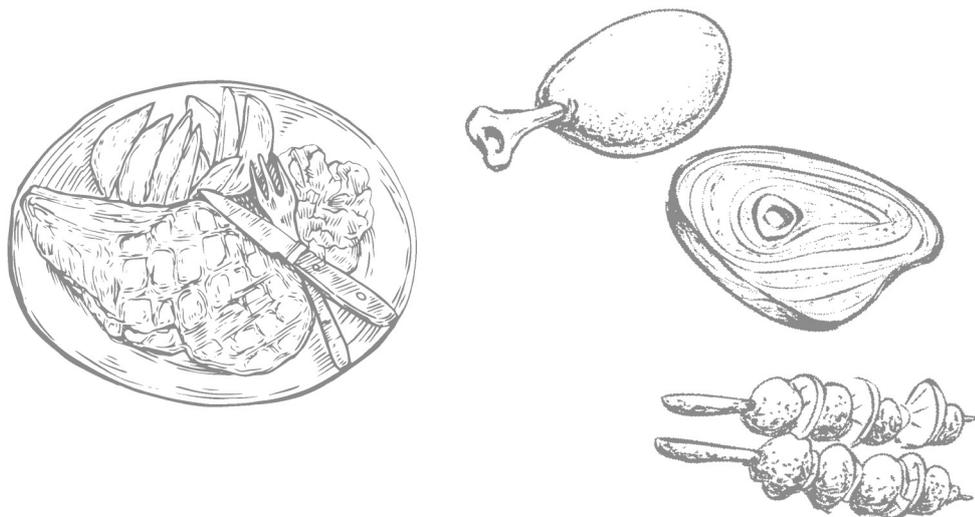
geschmort / Schmorsauce mit Schalotten /
Kartoffelstampf / Rotkohl 25,00

Omas Rinderroulade

Speck / Zwiebel / Karotte / Senf / Gurke /
Kartoffelknödel / Rotkohl 22,50

Ochschulter Sauerbraten

Kartoffel-Sellerie Püree / Rosenkohl / Trauben /
Mandeln / Meersalz 21,50



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

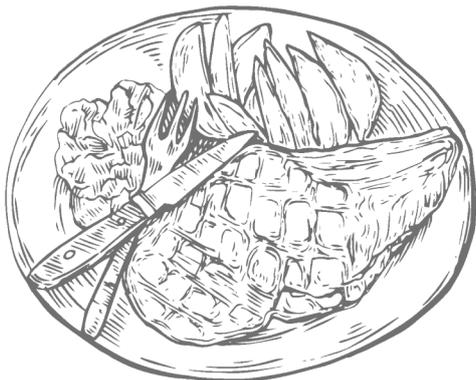
Schnitzel & Co

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

Wiener Art Preiselbeeren / Zitrone / Karpfen / Petersilie	17,00
Jägerschnitzel frische Champignons / Speck / Zwiebel	19,50
Paprika Schnitzel Paprika / Zwiebel / pikant	19,50
Cordon Bleu Schinken / Käse / Zitrone / frittierte Petersilie	19,90

Zu allen Schnitzel Servieren wir ihnen Pommes und Salat.

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



Frisch aus Fluss und Meer

Zander goldgelb gebraten

auf Kürbis Gemüse dazu Risotto / Pilze / Hollandaise

27,50

Fischgrillteller

Fische des Tages / Garnele / Babyspinat / Hollandaise / Risotto / Afile

31,00

Forelle nach Müllerin Art

Spinat / Salzkartoffeln / Salat

21,00

Island Lachs

Garnele / Teriyaki / Sesam / Rettich / Basmatireis / Limettenschaum

24,00



Salatteller

Frühlingssalate

mit gebratenem Spargel / Parmaschinken / Feigen / Erdbeeren / an einem Bärlauch-Dressing

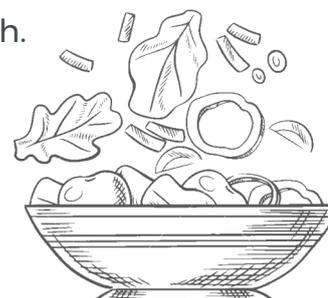
19,00

Salat Neptun

angemachter Salat / Feldsalat / Blattsalate / Johngurt-Dressing / Garnele und Zander

19,90

Zu unseren Salaten reichen wir Baguette und Aufstrich.



STEAKS UND MEHR

Rumpsteak	300 g	35,90
Rumpsteak	200 g	29,00
Entrecote	300 g	35,00
Lammhüftsteak	300 g	31,00
Lammrücken Filet	300 g	34,00

Inkl. 3 Beilagen nach Wunsch

Kräuterbutter / Pfefferbutter / Pfeffersauce / Schmorzwiebel /
Knusperzwiebel / Pommes / Kroketten / Bratkartoffeln /
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
23,00



Wild aus heimischen Wäldern



Bandnudeln mit Rehragout

in Preiselbeeren-Pfeffer-Rahm

24,90

Hirschgulasch mit Pilzen

in Wachholderrahm / Kartoffelknödel / Apfelrotkohl

25,90

Wilderer Teller

Wildbratwurst / Wildfrikadelle / Wachholderrahmsauce /
Preiselbeeren / Bratkartoffeln / Wirsing

18,90

Rehbraten Baden Baden

Apfelrotkohl / Kartoffelknödel / Preiselbeeren / Birne

24,00

Wildhacksteak mit Schwammerl

in Wachholderrahmsauce / Wirsinggemüse und Schupfnudeln

19,90

Rehschnitzel in Haselnusspanade

an gebratenem Spargel / neuen Kartoffeln /
Preiselbeeren-Hollandaise

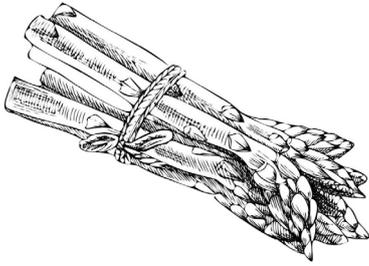
27,50

Wildschweintrüben rosa gebraten

mit einer Schwarzkirschen-Pfeffer-Sauce / Schupfnudeln /
Feldsalat / Flower Sprouts / Wallnüsse

30,00





SPARGELZEIT



200 g Großostheimer frischer Bio-Spargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln		15,00
Dry Aged gereiftes Schweinekotelett		18,00
Kalbsrückensteak	200 g	21,50
Kalbskotelett natur	300 g	22,80
Kalbsschnitzel		16,00
Rumpsteak	200 g	22,80
Island Lachs		18,50
Metzger Schinken geräuchert/gekocht	200 g	8,90

Vegetarisch Vegan

(kann Gluten enthalten)



THE
VEGETARIAN
BUTCHER™

Vegetarisches Butterchicken mit Curry No Chicken / Koriander / Chili / Gemüse / Basmatireis / Salat	19,80
Kartoffelnudel Kürbis / No Chickenfilet / Pinienkerne / Wallnüsse / Blauschimmelkäse / Feldslat	21,00
Vegetarisches Tatar Tatar mit Gurke / Kapern / Senf / Paprika / Zwiebeln / Bauernbrot	14,00
Bärlauch-Gnocchi gefüllt mit Ricotta / Spargel / Spinat / Kirschtomaten / Ruccolasalat in Bärlauch-Dressing	21,80



Pinsa



Pinsa Chef

Feige / Feldsalat / Granatapfelkerne / Entenbrust rosa /
Parmesan / Kürbis

17,80

Pinsa Vegetarisch

Babyspinat / Brikäse / Blauschimmel / Feige / Rauke /
Parmesan/ Zwiebelmarmelade / Nüsse

16,60

Pinsa vegan

Tapenade / Kalamatta / Roccolla / Gemüse / Nüsse /
Spargel grün-weiß / Mango

15,00

Bowls

Alle unsere Bowls servieren wir mit Reis, Champignons und den Zutaten der einzelnen Bowls.

Lachsschüssel

Buchweizen mit gebeiztem Lachs / Spinat / rote Beete /
Gemüse / Soja / Teriyaki / Feldsalat / Avocado

21,90

Hühnerschüssel

Erdnuss Hähnchen / Bulgur / Kichererbsen / Avocado /
Radieschen / Rettich / Feldsalat

18,90

Enten Schüssel

Bowl Ente / Feldsalat / Granatapfelkerne / Avocado /
Staudensellerie / Frühlinglauch / Spinat / Tomate /
Apfel / Entenbrust

24,00

DESSERTS

Panna Cotta

mit frischem Obst

9,90

Philadelphia Cheesecake

mit Joghurteis / zweierlei von der Erdbeere

10,80

Weißer Schokoladenkuchen mit Schokoladenmouse

Himbeeren / Karamellsauce

11,20

Schokoladentarte

Beeren / Nuss-Crunch / Schokoladeneis

10,80

Bananenschüssel

Banane / Stracciatella-Eis / Schokosauce /
Marshmallows / Sahne

9,50

Amarenabecher

Schokoladeneis / Amarenakirschen /
Sahne / Gebäck

9,90

Joghurtbecher

Joghurteis / Früchte / Joghurt / Sahne

10,40

Heiße Liebe

Vanilleeis / Sahne / Himbeeren

9,80

Hüftgold

Karamell / Karamell / Karamell / Sahne

9,50

Mutters Gezogener

Sahne / Vanilleeis

9,40

Affogato al Caffè

5,50

Eis verschiedene Sorten

je Kugel

2,20



Mittwochs Alles aus der Worschküche

KALBSLEBER

Apfel / Schmorzwiebel / Portweinsauce / Stampf 21,00

BLUTWURST / LEBERWURST

warm oder gebacken / Sauerkraut / Brot 13,50

SCHLACHTKESSEL

Leber / Blut / Kesselfleisch / Zunge / Leberknödel /
Sauerkraut / Kren / Bauernbrot 17,00

KESSELFLEISCH

Worschtsupp / Rüssel / Backe / Wamme / Bauernbrot 13,90

SCHÄUFELCHEN

Bayrisch Kraut / Knödel / Biersauce 17,50

SCHWEINEBÄCKCHEN

Bayrisch Kraut / Kartoffeln / Biersauce 14,80

ZUNGE

Sauerkraut / Biersauce / Bauernbrot 12,80

HAXE knusprig

Kraut / Biersauce / Bauernbrot 16,50

HAXE knusprig

Kraut / Biersauce / Knödel 19,50

1/2 HAXE knusprig

Kraut / Biersauce / Knödel 11,80

SCHWEINEBAUCH knusprig

Sauerkraut / Stampf 12,90



GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Spessartwald
classic / medium / naturel

0,25l 3,00
0,75l 5,90

Softdrinks

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

0,3l 3,20
0,5l 5,50

Bitterlemon / Tonic

0,2l 3,90



Säfte

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



0,3l 3,20
0,5l 5,50

Apfelwein

Apfelwein / pur / sauer / süß / Cola im Gerippte 0,25l

im Gerippte 0,5l 2,30

Bembel

1,0l 4,50
8,00



Biere

Schlappeseppel Pils

0,2l 2,60
0,4l 4,50

Radler / Colabier

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

Schlappeseppel Helles

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

Bavaria Helles Hefeweizen

0,3l 2,70
0,5l 5,00

Kellerbier

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

Maß

1 Liter Bier nach Wunsch

9,00



Aktionsbiere vom Fass sprechen sie unseren Service an.

Flaschenbier

Bavaria Dunkles Weizen	Flasche 0,5l	5,00
Schlappeseppel Urbräu	Flasche 0,5l	4,80
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	3,20
Espresso	2,70
Cappuchino	3,80
Milchkaffee	4,00
Latte Macchiato	4,50
Heiße Schokolade	4,50
Tee nach Wunsch	3,50





Dienstags Wohin ???

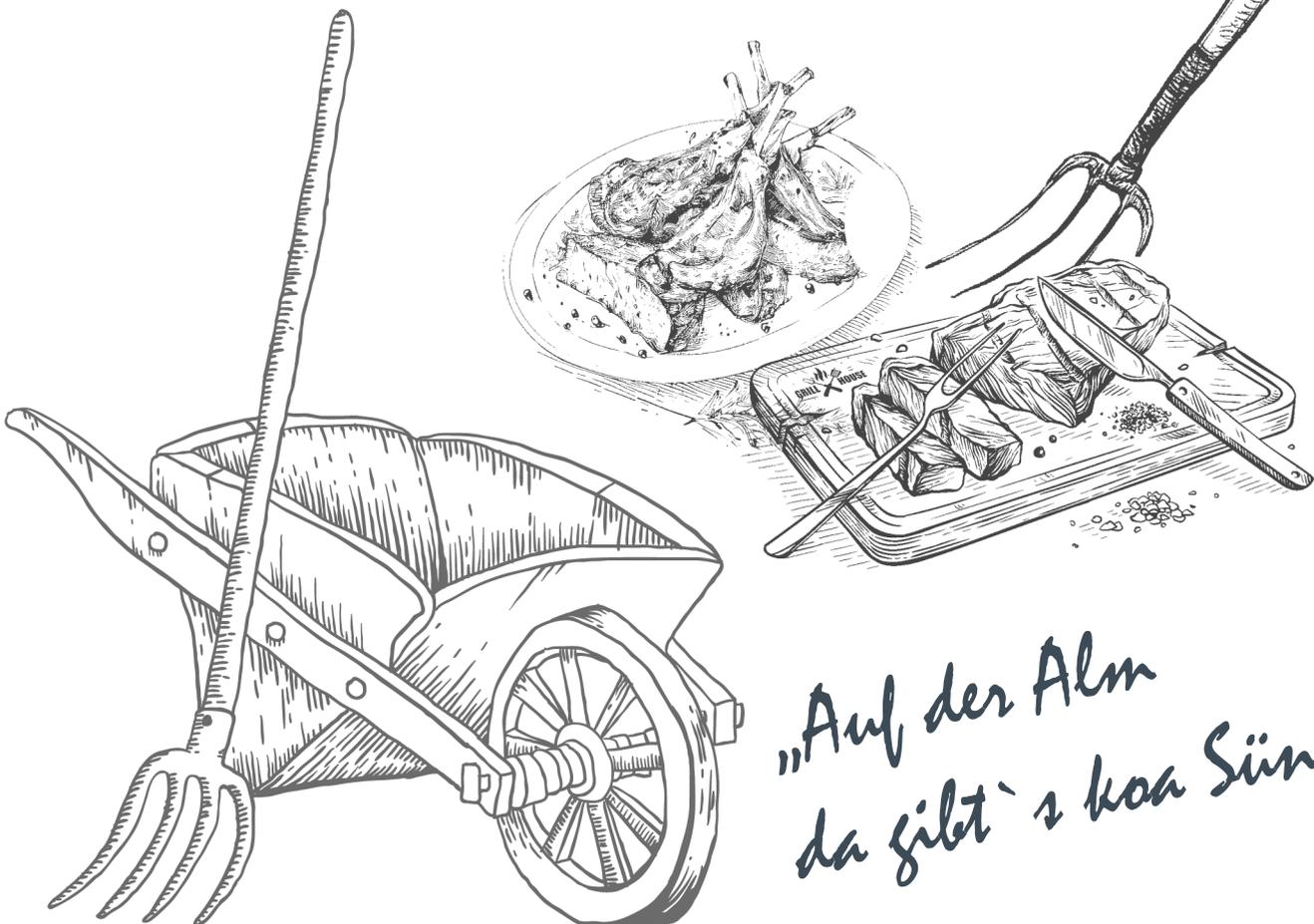
Natürlich zu viert zum Wirt!

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 / Kartoffeliges und Salat

Eine Schnaps Bank

99,00



*„Auf der Alm
da gibt' z'koa Sünd!“*

KINDERKARTE



„ICH WEISS NICHT“

Schnitzel mit Pommes rot-weiß

9,90

„HAB KEINEN HUNGER“

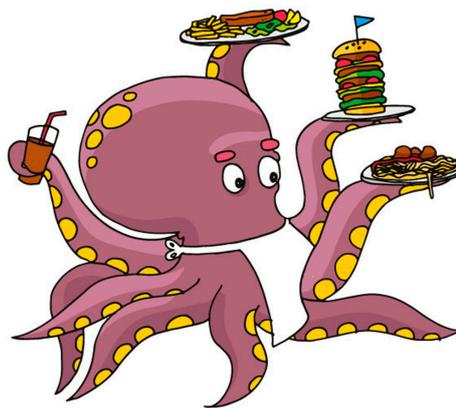
2 Klöße mit Sauce und Rotkohl

7,90

„IST MIR EGAL“

Nudeln mit Tomatensauce

6,90



„IRGEND WAS“

Spätzle mit Rahmsauce

4,50

„ICH WILL DAS“

Gebratenes Gemüse mit Reis

7,50

