

Herzlich willkommen im Weinhaus Becker

Summer



Sehr geehrte Gäste,
wir heißen Sie herzlich willkommen im Weinhaus Becker, einem Ort,
an dem die Leidenschaft für erlesene Weine und kulinarische
Köstlichkeiten im Mittelpunkt steht. In Großostheim verbinden wir
Genuss, Gemütlichkeit und das Gefühl von Heimat.

Unsere Speisekarte bietet eine Vielfalt an sorgfältig ausgewählten
Gerichten, die darauf warten, von Ihnen entdeckt zu werden.
Ob Sie ein reichhaltiges Hauptgericht bevorzugen oder eine kleine,
feine Köstlichkeit genießen möchten – jedes unserer Gerichte wird mit
Liebe und Hingabe zubereitet. Besonders hervorzuheben ist die
perfekte Abstimmung unserer Speisen auf unser handverlesenes
Weinsortiment, das von fruchtig bis kräftig eine breite Auswahl
für jeden Geschmack bietet.

Machen Sie es sich bei uns gemütlich und lassen Sie sich von unserem
Team rundum verwöhnen. Im Weinhaus Becker stehen nicht nur
exzellentes Essen und Trinken im Vordergrund, sondern auch die
echte Herzlichkeit, die unsere Gemeinde auszeichnet.
Wir hoffen, dass Sie die Atmosphäre genauso genießen wie unsere
Speisen und Weine.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
und einen guten Appetit.

Mit freundlichen Grüßen,
Ihr Team vom Weinhaus Becker

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

0,1 l

5,50

Flasche

30,00

Schlumberger

Grüner Veltliner Brut

0,1 l

6,50

Flasche

41,00

Hugo alkoholfrei

Limette / Holunder / Bitter Lemon / Spritz / Minze

7,50



„Leicht, frisch, quad-
unser Sommerkärtla!“

Sommer

„A quade Supp`n geht alleweil!“

Fränkische Festtagssuppe

Leberknödel, Grießklöschen, Schwimmerlich, Grünzeug
7,50



Pfifferlingcremesuppe

mit Pfifferlingen und Schmand
8,60

„Net viel, aber quad!“

Gebeizter Lachs auf Pfifferlingen

mit Frankfurter Kräutersauce, Baguette
18,50

Französischer Ziegenfrischkäse mild

leichter Ziegenmilch Geschmack
mit einem Pfifferling Salat, frischen Kräutern und
leichtem Balsamico abgeschmeckt dazu Tomaten Kompott, Baguette
19,00

Tatar vom Lachs Senfsauce

Avocado, Bulgur, Tomate, Rucola, Baguette
19,50

„Kalte Schmankerl für warmi Herz'n!“

Tatar vom Ochsen zum selbst anmachen

Sardelle / Pfeffer / Paprika / Gurkel / Zwiebel / Salz / Kapern / Ei
Dazu guads Bauernbrot und Butter

Kleine Portion 12,90

Große Portion 18,90

A Schmankerl-Brettla

Mit dem besten aus der Wurstküche!
Leberwurst / Griebenwurst / Presssack / Beisserle und a Gurkel vom Ewald
Dazu guads Bauernbrot und Butter
16,50

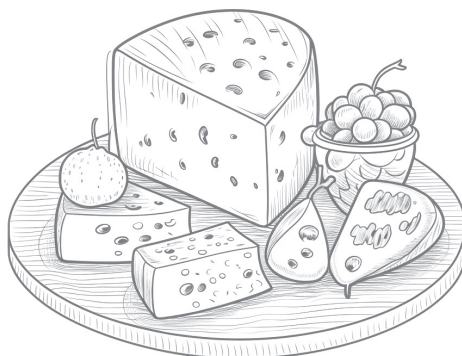
Dazu a küles Bier oder a Viertele aus`m Keller

„So Schmeckt Franggn.“

A feines Käsebrettla

Kochkäse / Handkäse mariniert / Weinkäse / Obatzter
Frisch aufs Brettla, a bissla Zwiwwel und was frisch`s dazu
Dazu guads Bauernbrot und Butter
17,90

**Dazu A kräftigs Viertele
Grauer Burgunder**



„Kalte schmankerl für warmi Herze`n!“

Wenn der Schink`n aus Franken nach Italien reist

Des nennt mer dann Bruschetta mit fränggischem Schink`n, Burrata und Ruccola.
A wengle Italien auf fränkischem Holz-Brettla.
Knusprig, cremig, würzig – halt einfach guad.
17,50

Wurstsalat wie bei de Leit Daham

Schee geschnittne Wurst, a Hand voll Zwiwweln und a g,schmackige Marinad,
a guad Gürkla und reschem Brot.
15,00

Wurstsalat mit Käs– auf Schwüizer Art

Wurst trifft Emmentaler, Zwiwwel, a Gürkla und a Marinad die was kann.
Dazu a resches Brot und wenn`s pressiert, aa a kühles Bierle aus dem Tonkrug.
16,50

Urbräu Dunkel aus dem Tonkrug

G`schnittene Erdäpfel, resch rausgebrat`n,

a Speck, Zwiwwel und Grünzeug.
4,50

„A warmes Vesper für zwisch`nei!“

Bratwörscht mit Kraut & Brot

Zwei Wörscht, a Gaudi und a Voller Bauch Sauerkraut
mit a reschem Brot.
14,00

Beckers Fleischpflanzerl mit Zwiwwlsoß und Brot

A saftiges Hacksteak nach Omas Art, resch rausgebrat`n
und mit a g`schmackiger Zwiwwelsoß, Rinderfutter und Bauernbrot.
15,00

A Kas, der warm macht

Knusprig gebackener Camembert a kloinem Salat, Preiselbeeren
und a frischem Baguette.
Zart cremig a wenig süß-genau das richtige für a gmiatliche Vesper.
13,50

„Fränggische Klassiker!“

Schweinebraten mit Kloß und Rotkohl

Zart geschmorter Schweinebraten in kräftiger Soß dazu handgemachter Kloß und feiner Rotkohl.
A echter Fränggischer Sonntagsbraten – auch wochentags a Gaudi.
18,50

Omas Rinderroulade mit Kloß und Rotkohl

Von Hand g`wurzelt mit Speck, Gürkla und Zwiwwel gefüllt, langsam geschmort in Soß, Kloß und a gescheide Portion Rotkohl.
22,50

Tafelspitz wie´s bei uns brauch is

Feiner Kalbspfännla langsam g`gart mit Meerrettichsoß, Kartoffel und Rote Rübensalat.
22,00

Geschmorte Ochsenbäckle zart und saftig

Langsam geschmort, vollmundig im Geschmack und mit liebe zubereitet. Serviert mit Kloß und Rotkohl.
A deftiges Gericht, des auf der Zung zergeht und Leib und Seel wärmt.
26,50



„Was Besseres aus'm Wasser!“

Frisch gegrillte Dorade saftig und Zart

dazu buntes Antipasti-Gemüse
mit feinen mediterranen Aromen Rosmarinkartoffel.
A feines Gericht, das Sommer und Genuss auf den Teller bringt.

28,00



Forella Müllerin Art

Die Forella wird in Butter gebrat'n bis se a feine goldene Kruste hat.
Serviirt mit Petersilienkartoffeln und frischem Salat.

So schmeckt der Sommer am See.

22,00

Zander und Pfifferling – a G'schmack vom Wald und Wasser

Zander in der Pfanne gebraten, kombiniert mit frischen Pfifferlingen
und a gescheidem Kartoffelstampf.

So schmeckt die fränggische Heimat.

31,00



„Frische Sommersalate – Wie's uns schmeckt!“

**Alle unsere Salate werden aus gemischten Blattsalaten,
Karotten, Gurken, Rotkohl, Schwedensalat, Tomaten, Rettich, Kräutern
und Kresse zusammengestellt.**

Wählen sie ihr Dressing:

Rote Beete Wasabi
Joghurt Kräuter
Meerrettich-Apfel
Essig-Öl
Caesar Dressing
Himbeeren Balsamico Dressing

Was möchten sie dazu:

Gebeizter Lachs	19,80
Marinierter Tofu	18,90
Mediterraner Grillkäse	19,20
Garnelen	24,00
Zander gebraten	24,00
Rinderstreifen	25,50
Hähnchenstreifen in Terryaki	23,50
Backhändel	24,50

**Zu allen Salaten servieren wir ihnen
einen Brotkorb mit Aufstrich.**



„Sommerbowls“

Basice für alle unsere Bowls sind
Sushi Reis / Salat Mix / Vollkornreis / Zucchini-Nudeln / Avocado /
Jalapeño / Radieschen / Daykon / Edamame /
Gurke / Frühlingslauch / Tomate / Karotte
15,00

Kalte Toppings:

gebeizter Lachs	7,50
gebeizter Gelbflossen Thunfisch	8,90
marinierter Bio-Tofu	6,80
Garnelen in leichter Knoblauchmarinade	10,60

Lauwarme Toppings:

Beef Stir Fry	8,90
Yakitori Hähnchen	7,80
Flambierter Lachs	10,30
Garnelen aus dem Knoblauch-Kräuter-Öl	11,90

Auf allen Bowls befindet sich eine Sojamarinade
die Spuren von Allergenen enthalten kann.



„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 19,50

Paprika / Zwiebel / pikant
19,50

Cordon Bleu

Schinken / Käse / Zitrone
19,90

Zu allen Schnitzel Servieren wir ihnen Pommes und Salat.

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



„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“ – auch im Sommer Sehr lecker

Wildhacksteak mit frischen Pfifferlingen,

Steinpilzschupfnudeln dazu eine leckere Wild-Schmorsauce und Salat
22,50

Hirschgulach aus heimischem Wald

mit Schwammerl, Wachholderrahm, Kloß und Rotkraut.
25,90

Försterteller

Kleine Wildfrikadelle, Wildbratwurst und kleines Rehschnitzel
auf einem Rösti mit Pfifferlingen in Speck und Zwiebel sowie
Preiselbbeeere-Rahm-Sauce.
30,00

Pfifferlinge in Rahm

mit Wildbratwürsten, Semmelkloß und Salat.
21,00



„Pinsa“

Unsere Pinsa wird zweimal gebacken und ist somit ein luftiger, krosser Teig der aus Weizenmehl hergestellt wird. Liebevoll belegt mit Tomaten und Ruccola.

Pinsa Sommerzeit

mit luftgetrocknetem Schinken, frischen Tomaten, Parmesan, gezupftem Burratta, Oliventapenade und frischem Basilikum.

17,80

Pinsa Vegan

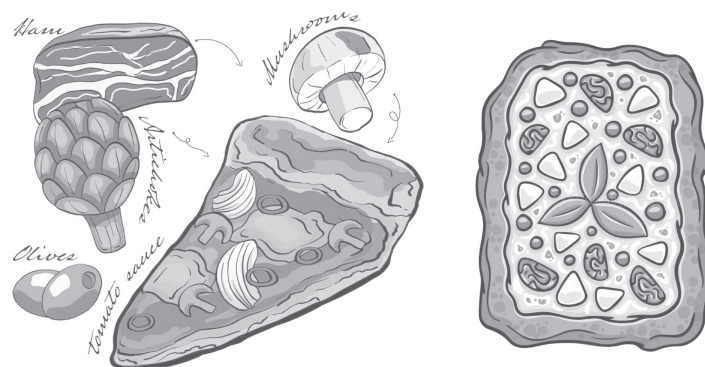
mit Antipasti Gemüse, Grillkäse, Feigen, veganem Lachs und gepickeltem Rettich.

16,90

Pinsa Sommerwiese

mit Blattspinat, Ziegenfrischkäse, Oliventapenade, Zwiebelmarmelade und Walnüssen.

16,50





„Vegetarisch und Vegan“

Veganes Gemüse Curry mit Duftreis und no Chicken
Chili / No Chicken / Mais / Jalapeños / Kräuter und Salat

19,50

Vegetarisches Tatar

Tatar mit Gurke / Kapern / Senf / Paprika / Zwiebeln / Bauernbrot

14,00

Erdnuss-Chickeriki-Eintopf mit Spinat und Limetten-Bulgur
Westafrikanischer Erdnuss-Eintopf mit veganen Hähnchenschneitzeln.

21,20



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“

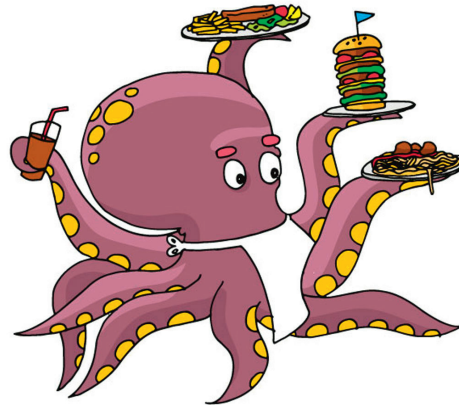
Spätzle mit Rahmsauce

4,50

„ICH WILL DAS“

Gebratenes Gemüse mit Reis

7,50



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

Karamel / Karamel / Karamel / 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

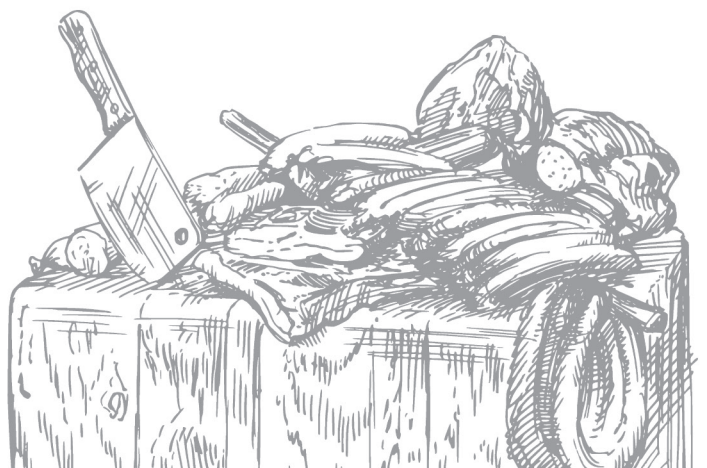
Kraut / Biersauce / Knödel 19,50

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

2,30

im Gerippte

0,5l

4,50

Bembel

1,0l

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 ???

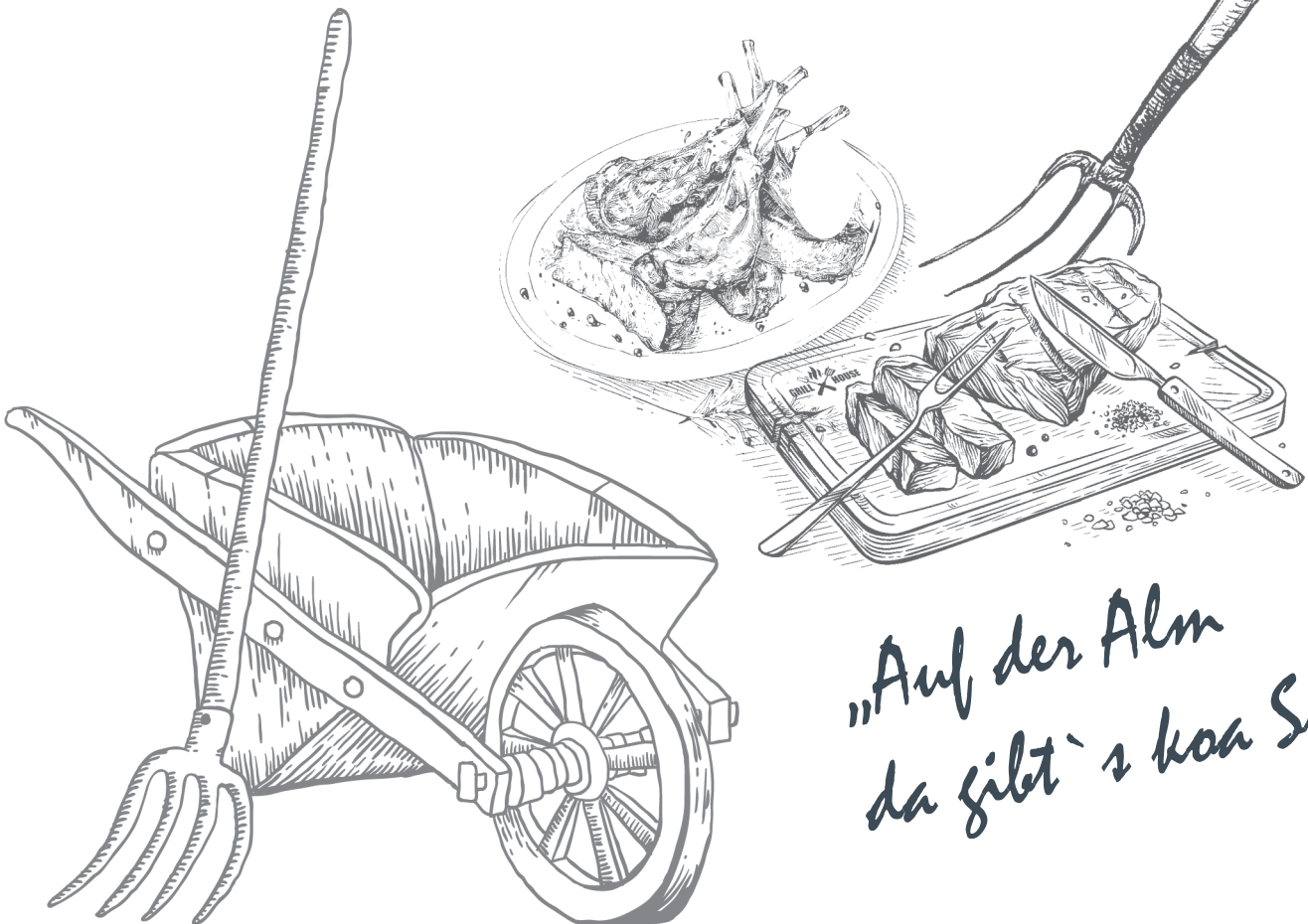
Natürlich zu viert zum Wirt!

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 sibt' z' kooa Sünd!“

