

# 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

0,1l

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



„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

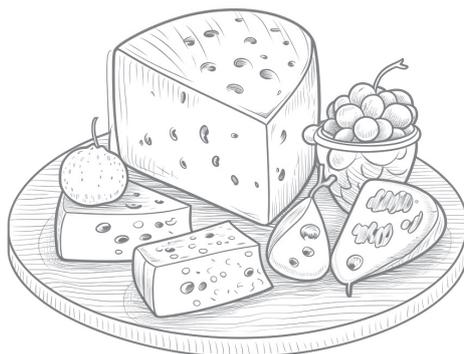
**Dazu a küles Bier oder a Viertel aus'm Keller**

## „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 Viertel  
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

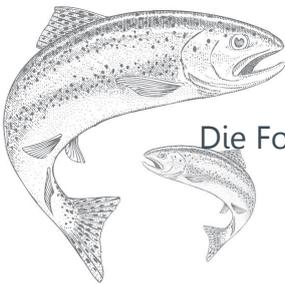


# „Wos Besseres aus`m Wasser!“

## **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

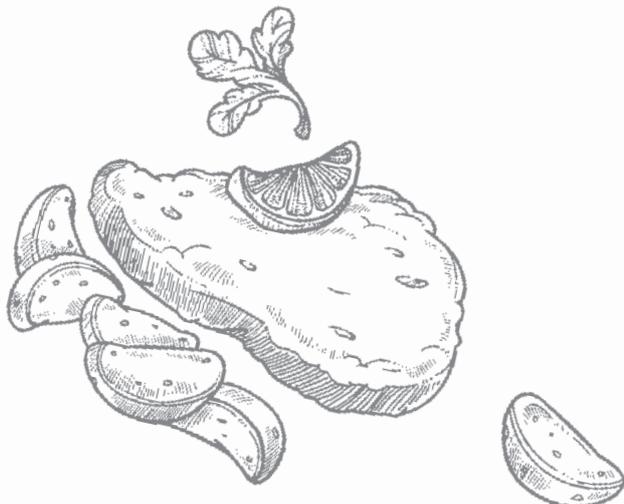
Paprika / Zwiebel / pikant  
19,50

## **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“

<b>Rumpsteak</b>	300 g	35,90
<b>Rumpsteak</b>	200 g	29,00
<b>Entrecote</b>	300 g	35,00
<b>Lammhüftsteak</b>	300 g	31,00
<b>Lammrücken Filet</b>	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**

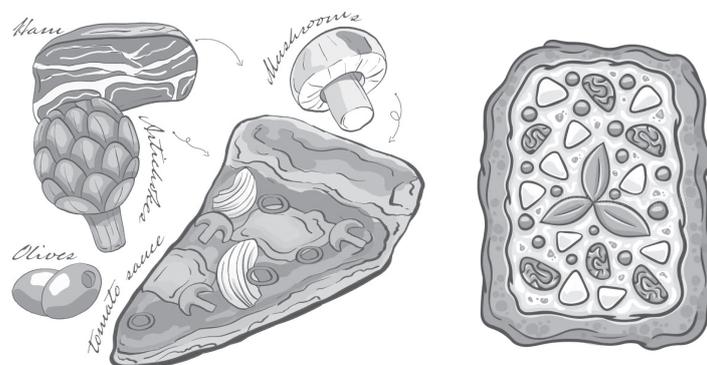
mit Antipasti Gemüse, Grillkäse, Feigen, veganem Lachs und gepickeltem Rettich.

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“

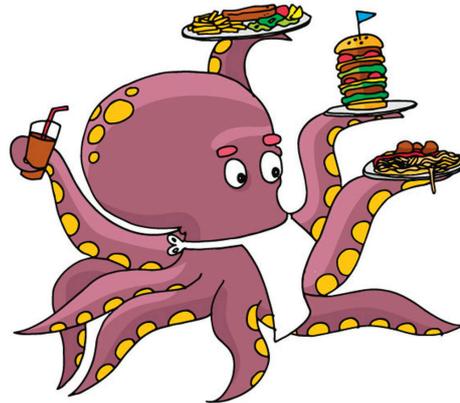
2 Klöße mit Sauce und Rotkohl

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

---

<b>Bavaria Dunkles Weizen</b>	Flasche 0,5l	5,00
<b>Schlappeseppel Urbräu</b>	Flasche 0,5l	4,80
<b>Karamalz</b>	Flasche 0,33l	4,00
<b>Schlappeseppel Alkoholfrei</b>	Flasche 0,33l	3,70
<b>Seppelchen</b>	Flasche 0,33l	3,70



## Weine bitte auf der Weinkarte einsehen.



## Heißgetränke

---

<b>Tasse Kaffee</b>	3,20
<b>Espresso</b>	2,70
<b>Cappuchino</b>	3,80
<b>Milchkaffee</b>	4,00
<b>Latte Macchiato</b>	4,50
<b>Heiße Schokolade</b>	4,50
<b>Tee nach Wunsch</b>	3,50





Dienstags Wohin ???

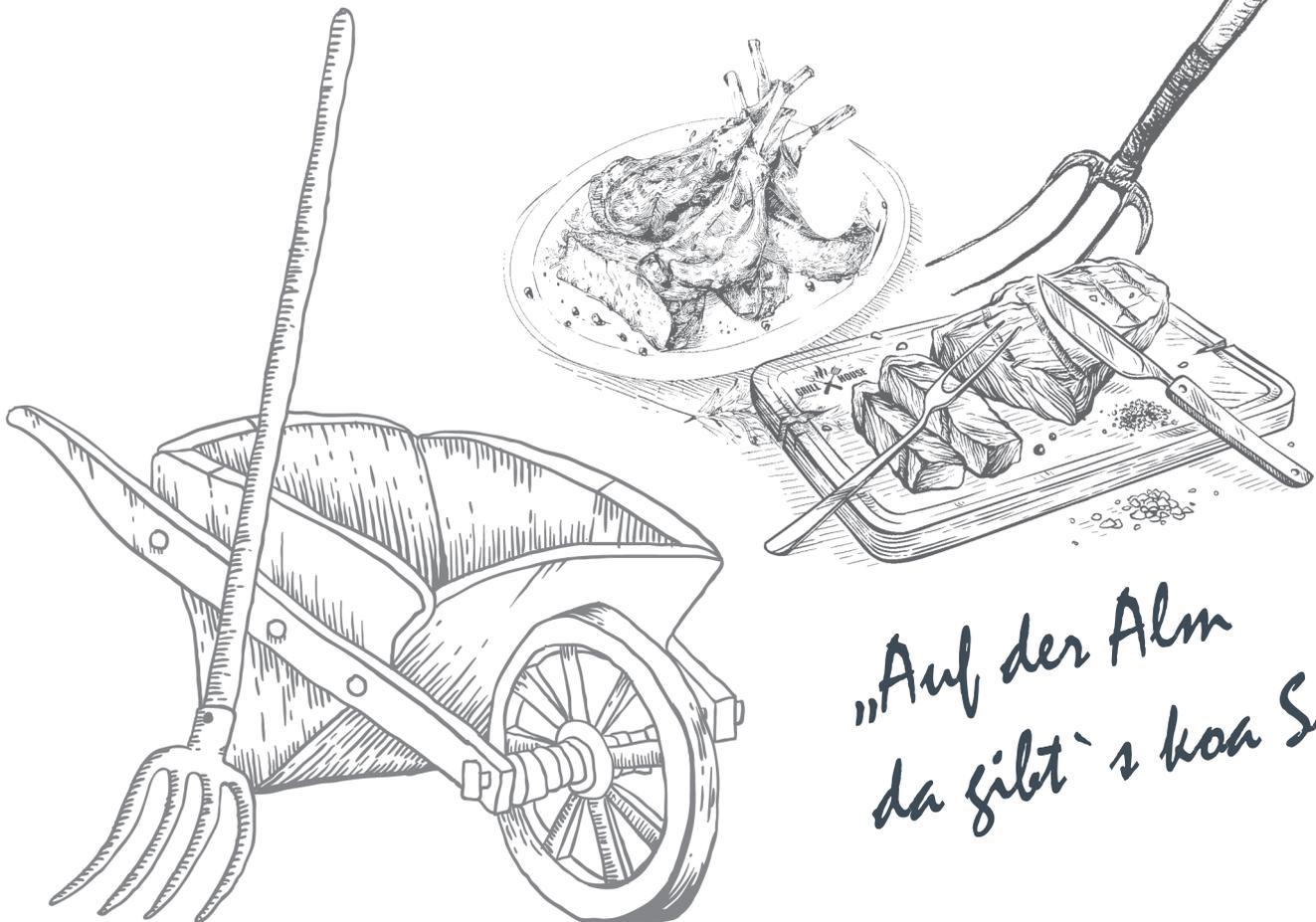
Natürlich zu viert zum Wirt!

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!“



