Speisekarte

Weinhaus Becker – Fränkisch, herzlich & gschmackig

Willkommen in unserm Weinhaus Becker,
wo fränkische Gschichte und Tradition nicht bloß auf dem Papier stehen,
sondern lebendig in jeder Mauerritze und an jedem Tisch spürbar san.
Seit 1972 sorgt unsre Familie mit Leib und Seele für herzliche Gastlichkeit,
wie es bei uns daheim schon immer Sitte und Brauch war.

Bei uns ist Bewirtung mehr als Arbeit – das ist eine Ehrensache!
Wir sehen uns als Hüter von fränkischem Genuss, als Gastgeber,
die mit offener Seele und warmem Lächeln jeden Gast aufnehmen.

Dank unserer regionalen Partner weiß man immer ganz genau, wo unsere Zutaten herkommen – Frische, Qualität und Transparenz sind für uns selbstverständlich.
Lieber Gast, nehmt euch Zeit und lehnt euch ein weng zurück –
bei uns geht es nicht um Hektik, sondern um Genuß und Entspannung.

Alles, was aus unserer Küche kommt, wird frisch und mit viel Liebe zubereitet,
Wil wir überzeugt sind: So schmeckt es halt am allerbesten!

Schon jetzt wünschen wir Euch eine angenehme Zeit, schöne Stunden und viele genussvolle Momente im Weinhaus Becker!

Eure Gastgeber und Team

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

Bei Seniorenportionen gewähren wir einen Preisnachlass von 2,- Euro.

Kindergerichte sind ausschließlich nur für unsere Kleinen Gäste gedacht! Einen Räuberteller gibt es gratis.

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

Wir akzeptieren EC, Master, Visa und alle Debitkarten auser American Express ab 20 Euro.

Apéritif

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

Hugo alkoholfrei
Limette / Holunder / Bitter Lemon / Spritz / Minze 7,50

Tonic Espresso alkoholfrei 6,00

Savivre Pink Grapefruit Spritz
(mit Alkohol oder alkoholfrei) 7,50

Nonino Aperitivo
Ein erfrischender Kräuterdrink 7,50

Secco Bouquet Weinhaus Lutz

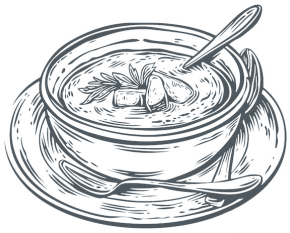
Winzersecco	0,1 l	5,50
Flasche		30,00

Schlumberger

Grüner Veltliner Brut	0,1 l	6,50
Flasche		41,00



„Eine gute Suppe geht immer!"



Fränkische Festtagssuppe
mit Grießklößchen, Leberklößchen,
Schwimmerlich und Grünzeug
7,70

Kaspressknödelsuppe
mit Grünzeug
8,50



„Kleine, kalte aber feine Vorspeisen."

In Gin gebeitzer Lachs als Tatar
auf einem Rucola-Crunch an einem Salatbouquet
ausgarniert mit Granatapfelkernen und Nüssen
19,50

Ziegenkäsetaler mit braunem Zucker gratiniert
auf Pumpernickel mit Rucola-Mango und Granatapfel
dazu ein Brotkorb und Aufstrich
17,00

***Tatar vom Ochsen zum selbst anmachen**
Sardelle / Pfeffer / Paprika / Gurkel / Zwiebel /Salz / Kapern / Ei
Dazu ein gutes Bauernbrot und Butter

Kleine Portion 14,90
Große Portion 20,90

Burrata in einem Tomatenkompott mit Pinienkernen
und einem Chimichuri von frischen Kohlblättern
dazu ein Brotkorb und Aufstrich
18,90

Burrata auf Spargelfäden
mit einer Erdbeeren-Tomaten-Paprika-Suppe angegossen
dazu Brotkorb und Aufstrich
17,00

Fisch-Sticks, 4 Stück im Corn-Mantel
an einer Cheddar-Jalapeno-Sauce, Avocados und Salatbouquet
dazu Brotkorb und Aufstrich
19,50

*Tatar wird nicht eingepackt und als Außer-Haus verkauft!

„Vesper Karte"

Antipasti Brett mit Gemüse, Pilzen, Kalamatta, Peperoni, Artischocke
dazu Brotkorb und Aufstrich
vegetarisch
16,50

Antipasti Brett mit Gemüse, Pilzen, Kalamatta, Peperoni, Artischocke, Landschinken, Parmesan und Salami
dazu Brotkorb und Aufstrich
19,50

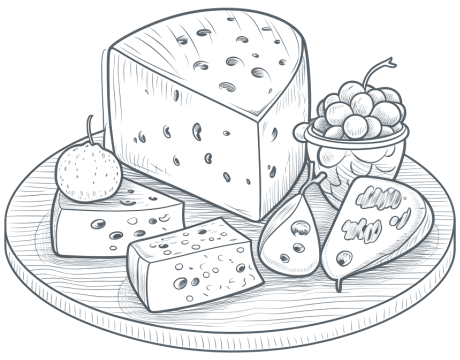
Vierer Käseauswahl
Kochkäse, Weinkäse, Handkäse, Obatzten
und dazu Zwiebeln und Musik ein Brotkorb und Butter
18,30

„Warme Vesper"

Urbratwürste Zwei Stück
auf Sauerkraut, Bratensauce und Brotkorb
14,00

Beckers Hacksteak mit Zwiebelsoße und Brot
Ein saftiges Hacksteak nach Omas Art, knusprig herausgebraten
und mit eine kräftigen Zwiebelsoße und Bauernbrot.
15,00

Knusprig gebackener Camembert
mit einem kleinen Salat, Preiselbeeren
und frischem Baguette.
Zart cremig ein wenig wenig süß -
genau das Richtige für eine gemütliche Vesper.
13,50



„Frängkische Klassiker!"

Frängkischer Sauerbraten
mit Rotkohl und Selleriestampf.
23,50

Schweinebraten mit Kloß und Rotkohl
Zart geschmorter Schweinebraten in kräftiger Soße dazu
handgemachter Kloß und feiner Rotkohl.
Ein echter fränkischer Sonntagsbraten – auch wochentags ein Vergnügen.
18,50

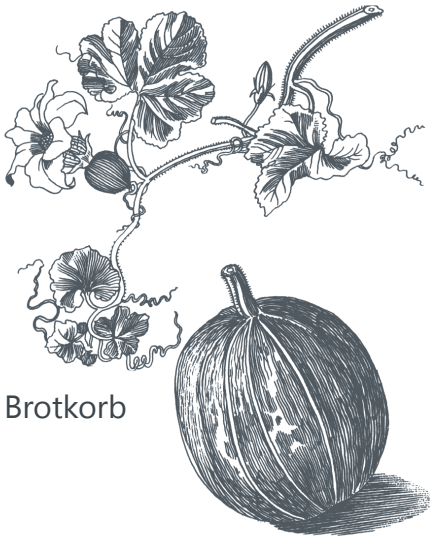
Omas Rinderroulade mit Kloß und Rotkohl
Von Hand gewickelt mit Speck, Gürkchen und Zwiebeln gefüllt,
langsam geschmort in Soße, Kloß und eine gute Portion Rotkohl.
24,50

Tafelspitz wie es bei uns Brauch ist
Feiner Kalpspfännla langsam gegart mit Meerrettichsoße,
Kartoffeln und Rote Bete.
22,00

Geschmorte Ochsenbäckle zart und saftig
Langsam geschmort, vollmundig im Geschmack und
mit liebe zubereitet. Serviert mit Kloß und Rotkohl.
Ein deftiges Gericht, das auf der Zunge zergeht und Leib und Seele wärmt.
29,00



Alles vom und mit Kürbis



Kürbiscremesuppe klassisch
mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen
7,20

Hokkaido-Kürbis-Ingwer-Orangen-Suppe
mit Rotschwanzgarnelen und Sprossen
10,50

Geschmorter Kürbis mit Fetawürfel
paniert, dazu ein Chimichurri aus Chili und Krautern, kleiner Brotkorb
16,50

Kürbissalat mit gebeiztem Lachs
dazu Wildkräutersalat und Avocado, kleiner Brotkorb
18,50

Tortellini gefüllt mit Kürbis
dazu eine Kräutercreme und Fetaflocken, Kürbiskerne und Öl, kleiner Salat
18,00

Geschmorter Entenkeule auf Kürbis-Kartoffelstampf
dazu Schmorsoße und Feldsalat mit Preiselbeerdressing
21,50

Schweinemedaillon auf Kürbisgemüse
dazu eine in Tomaten geschmorte Paccheri-Nudeln und Feldsalat
26,50

Goldgelb gebratener Zander an zweierlei Hokkaido
auf Kürbispüree und geschmorten Kürbiswürfeln
mit Zitrone und Thymian, dazu Feldsalat
28,50

Dinkelrisotto mit Hokkaido
mit Honig, karamellisiertem Hokkaido sowie geräuchertem
und gepickeltem Tofu, dazu Feldsalat
22,50

Dessert „Wintergold" – Kürbis & Apfel
Kürbis-Gewürzkuchen mit Apfel-Karamell, Ziegenfrischkäse-Frosting,
Orangen-Sahne und Salzmandeln
14,00

Unsere Weinempfehlung
Rotwein von Otella aus Cabernet Sauvignon und Merlot
9,70

„Schnitzel & Co"

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

Wiener Art
Preiselbeeren / Zitrone / Karpern / Petersilie
17,00

Jägerschnitzel
frische Champignons / Speck / Zwiebel
19,50

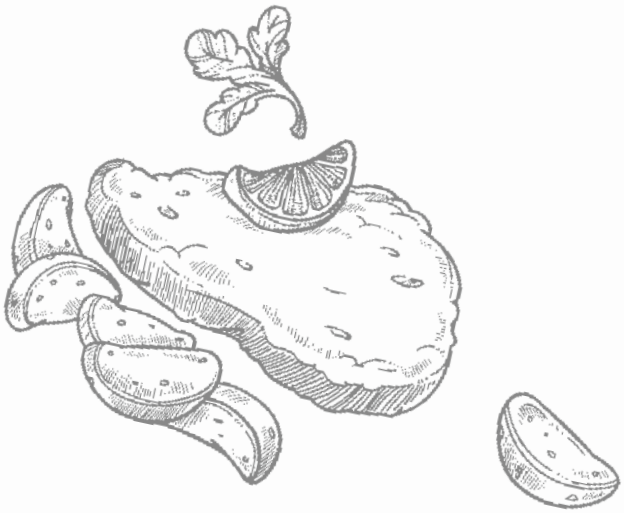
Paprika Schnitzel
Paprika / Zwiebel / pikant
19,50

Cordon Bleu
Schinken / Käse / Zitrone
21,90

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
Kalbskotelett		36,50
Duroc-Schweinekotelett		36,00

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!

Schweinemedaillons auf Pappardelle
mit frischen Pilzen und Rahm dazu ein bunter Salat.
23,00

Schweinelende in einem Tomaten kompott
auf Pilzrisotto und einem Salat.
26,90

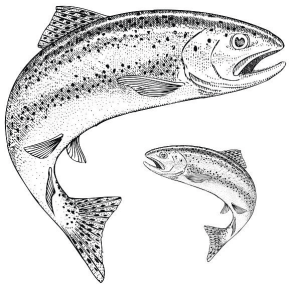




„Wos Besseres aus dem Wasser!"

Dorade auf Antipasti-Gemüse
mit einer leckeren Zitronenbutter und Rosmarinkartoffeln.
29,00

Forelle Müllerin Art
Die Forelle wird in Butter gebraten bis sie eine feine goldene Kruste hat.
Serviert mit Petersilienkartoffeln und frischem Salat.



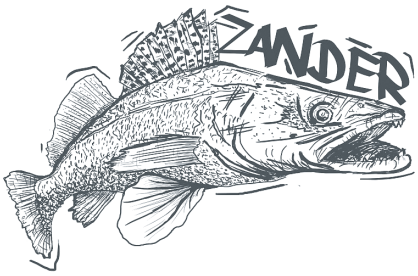
So schmeckt der Sommer am See.

22,00

Islandlachs-Tranche
auf Rucola-Walnuss-Pappardelle mit Sauce Hollandaise.

30,50

Zander goldgelb gebraten
auf einer geräucherten Paprika dazu Fregola sarda
mit einer Rauchpaprika-Hollandaise
31,50



„ Frische Salate "

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

Wählen sie ihr Dressing:

Rote Bete Wasabi
Joghurt Kräuter
Walnuss-Apfel
Mango-Frucht
Essig Öl
Cesar 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
Hähnchenstreifen in Teriyaki	23,50
Fisch-Sticks im Corn-Mantel	14,50

Zu allen Salaten servieren wir ihnen einen Brotkorb mit Aufstrich.



„Bowls"

Basics für alle unsere Bowls sind
Sushi Reis / Salat Mix / Vollkornreis / Zucchini-Nudeln / Avocado / Jalapeño / Radieschen / Daykon / Edamame / Gurke / Frühlingslauch / Tomate / Karotte
17,00

Kalte Toppings:

gebeizter Lachs	7,50
Ziegenkäse	7,50
marinierter Bio-Tofu	6,80
Garnelen in leichter Knoblauchmarinade	10,60

Lauwarme Toppings:

Yakitori Hähnchen	7,80
Flambierter Lachs	10,30
Fisch-Sticks im Corn-Mantel	14,50
Garnelen in leichter Knoblauchmarinade	10,60

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



„Pinsa"

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

Kürbis Pinsa
mit Kürbis, Ziegenkäse, Tomaten, Mozzarella.

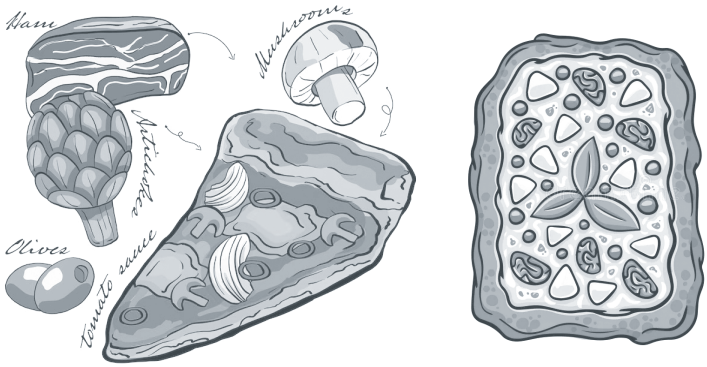
17,90

Pinsa Vegan
gepickeltes Gemüse, Antipasti, Tofu, Grillkäse und Oliven-Tapenade.

17,50

Pinsa mit Birne Gorgonzola, Oliven, Zucchini-Tapenade,
Parmesan, Rucola und gepickelte Zwiebeln.

17,20



THE VEGETARIAN BUTCHER™

„Vegetarisch und Vegan"

No Chicken gebraten in Kokosöl,
Erdnuss, Paprika, Bimi**,** rote Zwiebeln auf Fregola Sarda
mit gepickeltem und einem Salatteller.

20,90

Crispy Kimchi Burger
im Briosch Weinhaus Becker-Style, koreanische Sauce, leicht scharf, Hash Fries
mit hausgemachten Saucen.

19,80

Sticky Glazed Nugget Bowl
Reis, Gemüse, Ingwer, Brokkoli, Karotten, Kichererbsen und
gepickeltes Gemüse dazu einen Salat

22,00

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM VEGAN

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM VEGETARISCH

„Wild"

Wildhacksteak mit Steinpilz-Schupfnudeln,
Pilzle und Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing.
22,80

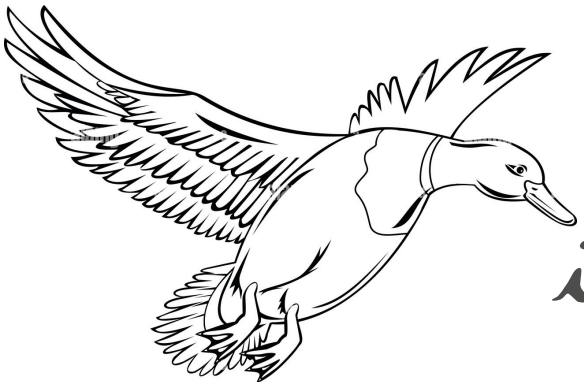
Försterteller
Kleine Wildfrikadelle, Wildbratwurst und kleines Rehschnitzel
auf einem Rösti mit Pilzlen in Speck und Zwiebel sowie
Preiselbbeere-Rahm-Sauce und ein Feldsalat.
30,00

Wildbratwürscht auf Wirsinggemüs
und Bratkartoffeln mit Preiselbeer-Senfsauce.
21,90

Rehbraten vom heimischen Wild
mit Kartoffelknödel, Preiselbeerbirne und Apfelrotkohl.
26,50

Rehschnitzel in Nuss-Panade,
goldgelb gebraten, mit Preiselbeerrahm, Semmelknödel und Feldsalat.
27,50





Entenzeit im Weinhaus Becker

Vorspeise

Entenkraftbrühe
mit Gemüseeinlage und Nudeln.
11,50

Geräucherte Entenbrust dünn aufgeschnitten
auf Feldsalat mit einem Mangodressing und Mangowürfel, Wallnüsse, Baguett.
16,90

Zwischengericht

Geräuchertes Entenbrust-Carpaccio
mit Feldsalat und Kürbis-Ingwer-Creme dazu Brotkorb und Aufstrich.
18,50

Hauptgang

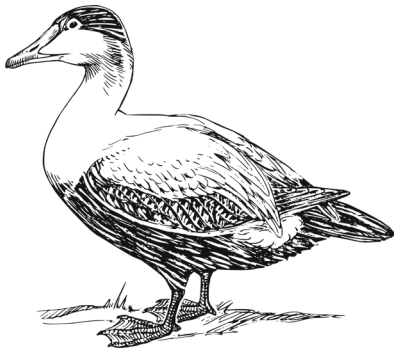
Knusprige Bauernente
mit Madeira Kirschen, Entenjus und Kartoffelknödel, Blaukraut mit Äpfeln.
25,00

Knusprige Entenbrust von der Barbari Ente,
paar kloin Knedl, Blaukraut mit Äpfeln und Gewürzsauce.
27,00

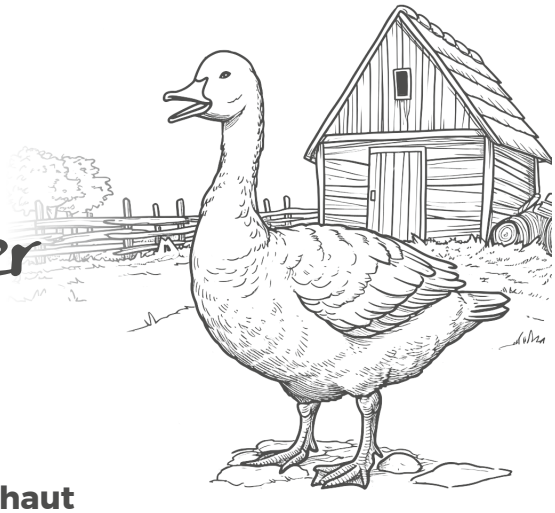
Dessert

Marillenknödel in Zimt und Zucker,
Vanilliesauce und Schokoladeneis, Sahne.
11,00





Gänsezeit
ab 09. November



1/4 Gans in einer Honighaut
knusprig gebraten / Knödel / Rotkohl / Maronen / Beifußjus
36,00

Gänse auf Vorbestellung

Gänse-Menü klein (für 4 Personen, pro Person 49,50)

Gänseschmalz mit Äpfelchen und Rosmarin
dazu Bauernbrot vom Schachner
***
Feldsalat mit Kürbiskernen und Gänseleber
***
ganze Gans gefüllt mit Äpfel und Beifuß
Maronen / Knödel / Rosenkohl / Rotkohl und Beifußjus
***
Wintergold

Gänse-Menü groß (für 4 Personen, pro Person 65,50

Aperitif nach Chef Art
***
Gänseschmalz mit Äpfelchen und Rosmarin
dazu Bauernbrot vom Schachner
***
Kürbissuppe / geräucherte Entenbrust /
Feldsalat / Gänseleber
***
ganze Gans gefüllt mit Äpfel und Beifuß /
Maronen / Knödel / Rosenkohl / Rotkohl und Beifußjus
***
Wintergold
***
Espresso und ein Malteser Aquavit

Bitte reservieren Sie Ihren Platz,

damit wir Ihr(e) Gänseessen / Gänsezeit zu einem besonderen Erlebnis machen können.

Desserts

Panna Cotta mit frischem Obst	8,90
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
Winterglück / mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne	11,50
Amarenabecher Schokoladeneis / Amarenakirschen / Sahne / Gebäck	9,90
Joghurtbecher Joghurteis / Früchte / Joghurt / Sahne	10,40
Heiße Liebe Vanilleeis / Sahne / Himbeeren	10,50
Mutters Gezogener Sahne / Vanilleeis	11,00
Affogato al Caffè	5,50
Eis verschiedene Sorten je Kugel	2,20





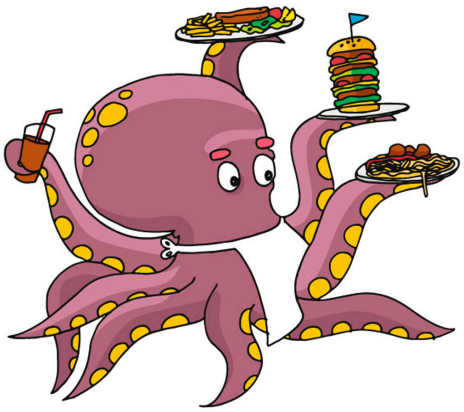


KINDERKARTE



„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“
Fisch-Sticks mit Pommes 9,50

„ICH WILL DAS“
Gebratenes Gemüse mit Reis 7,50





Kindergerichte sind ausschließlich nur für unsere Kleinen Gäste gedacht!

Mittwochs –
Alles aus der Worschtküche

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	0,3l	3,20
auch als Schorle	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

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 ???

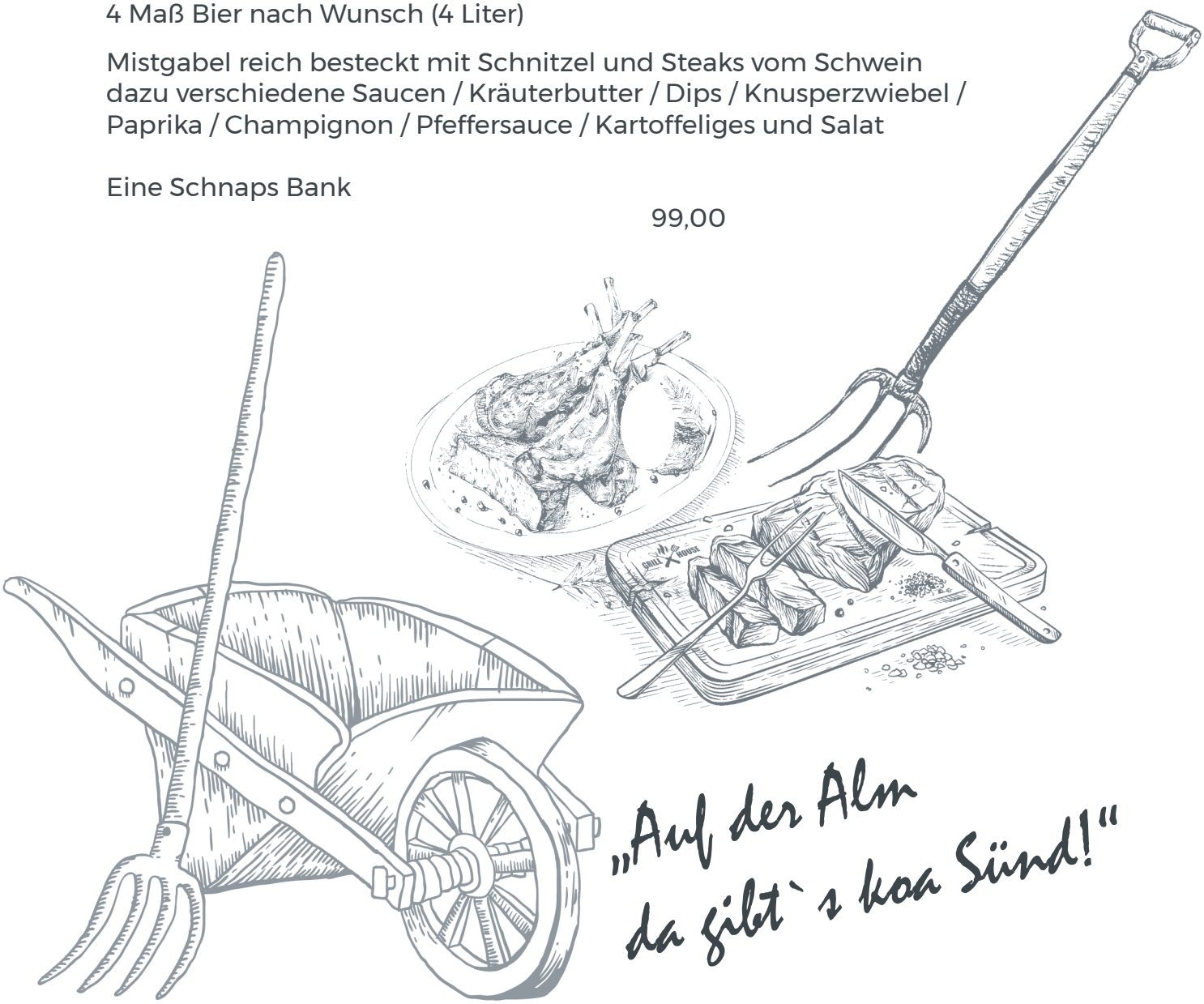
Natürlich zu viert zum Wirt!

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`s koa Sünd!"