

*A herzliches Grüß Gott im Weinhaus Becker!*

# 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.

Die Jakob und Emma Seitz, die Großeltern von unserm Robert und der Edith Becker,  
haben das Haus ins Leb'n gerufen – und mit viel Fleiß und Herzblut zu dem gmacht,  
was es heute ist. Der ehrwürdige Sandstein-Torbogen, der mit seiner Zahl 1712  
stumm von alten Zeiten erzählt, ist nicht bloß Deko, sondern Zeuge von über drei  
Jahrhunderte fränkischer Wirtshaustradition.

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.  
Unser ganzes Team steht für Authentizität und echte Herzlichkeit,  
damit Sie sich bei uns wie in der guten Stube fühlen.

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!

Scho 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.

# 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

## 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

0,1l

5,50

Flasche

30,00

## Schlumberger

Grüner Veltliner Brut

0,1l

6,50

Flasche

41,00



# „Eine gute Suppe geht immer!“



**Fränkische Festtagssuppe**  
mit Grießklößchen, Leberklößchen,  
Schwimmerlich und Grünzeug  
7,20

**Knoblauchcremesuppe  
nach französischer Art**  
mit Baguette und Kräuterdip  
8,50



# „Kleine, kalte aber feine Vorspeisen.“

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

**Ziegenkäsetaler mit braunem Zucker gratiniert**  
auf Pumpnickel 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 13,90  
Große Portion 19,90

**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.

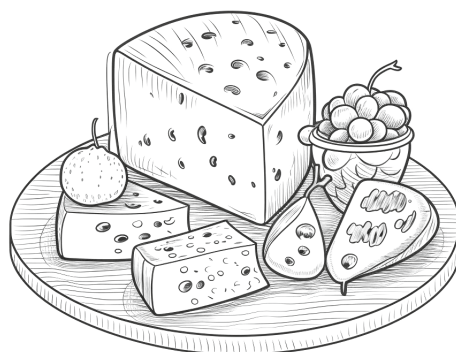
15,00

## **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



# „Fränkische Klassiker!“

## **Fränkischer 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.

22,50

## **Tafelspitz wie es bei uns Brauch ist**

Feiner Kalbspfännla 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.

27,90



# „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**

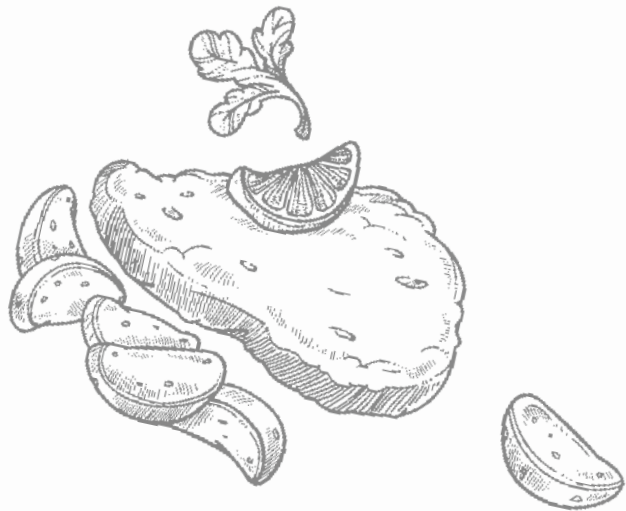
Paprika / Zwiebel / pikant  
19,50

## **Cordon Bleu**

Schinken / Käse / Zitrone  
19,90

Zu allen Schnitzel Servieren wir ihnen Pommes und Salat.

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



# „Was Besseres aus dem Wasser!“

## **Dorade auf Antipasti-Gemüse**

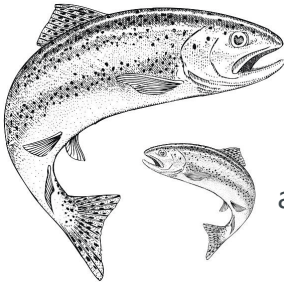
mit einer leckeren Zitronenbutter und Rosmarinkartoffeln.  
29,00

## **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

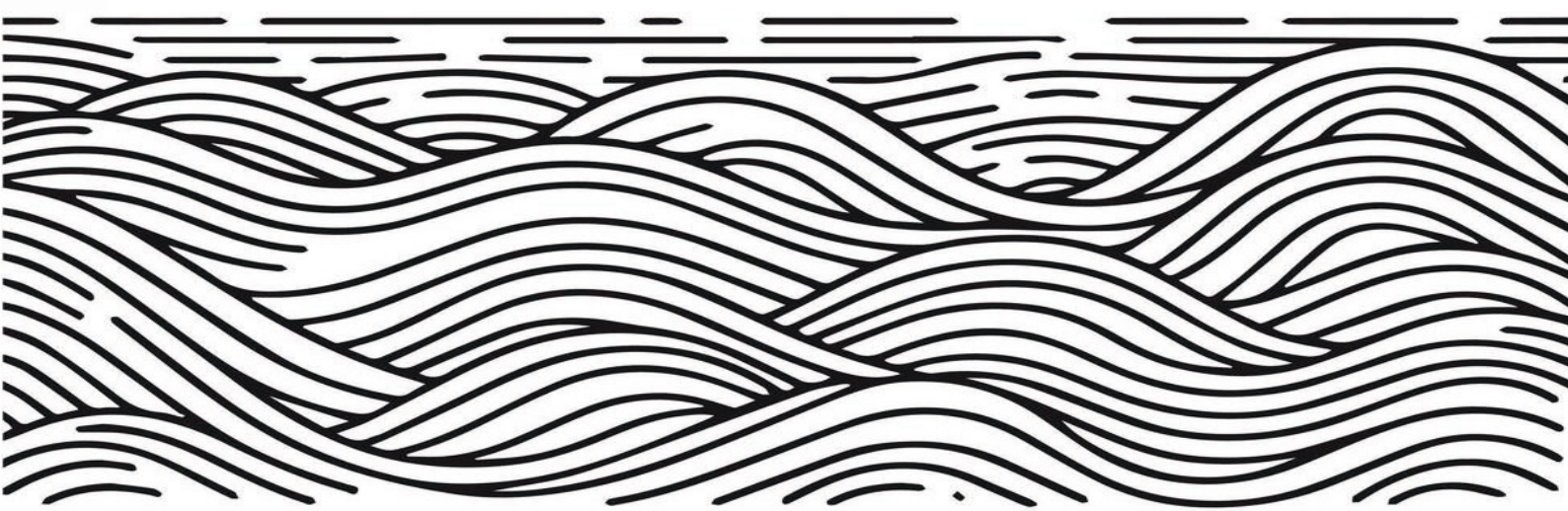
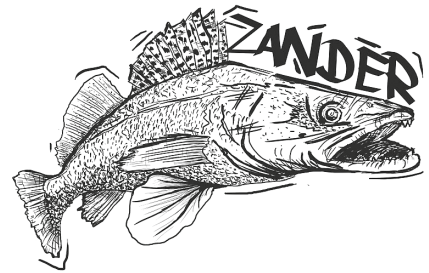


## **Islandlachs-Tranche**

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



# „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
<b>Kalbskotelett</b>		36,50
<b>Duroc-Schweinekotelett</b>		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!

## **Schweinemedallions auf Pappardelle**

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

## **Schweinemedallions auf Bärlauch-Pappardelle**

mit Spargel, Spinat, Tomaten und einem Salat.  
24,50



# „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

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.**

## **Pinsa Sommerlich**

Sommerlich und frisch mit Tomaten, Knoblauch, Schinken, Oliven, und Mozzarellaflocken.

16,90

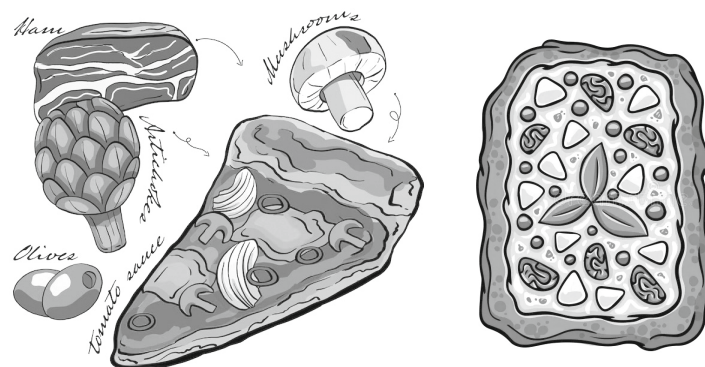
## **Pinsa Vegan**

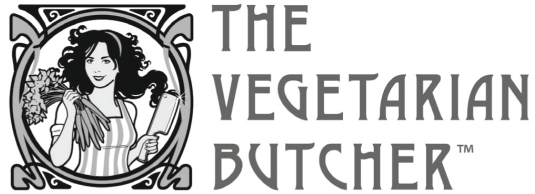
gepickeltes Gemüse, Antipasti, Tofu, Grillkäse und Oliven-Tapenade.

17,50

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

17,20





## „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



# „Wild“

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

## **Försterteller**

Kleine Wildfrikadelle, Wildbratwurst und kleines Rehschnitzel  
auf einem Rösti mit Pilzen in Speck und Zwiebel sowie  
Preiselbbere-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.  
26,50



# 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

## **Sommerwolke** / Brandteig / Vanilleeis / Puderzucker /

mit frischen Beeren / Karamellsauce

11,20

## **Amarenabecher**

Schokoladeneis / Amarenakirschen /  
Sahne / Gebäck

9,90

## **Joghurtbecher**

Joghurteis / Früchte / Joghurt / Sahne

10,40

## **Heiße Liebe**

Vanilleeis / Sahne / Himbeeren

9,80

## **Mutters Gezogener**

Sahne / Vanilleeis

9,40

## **Affogato al Caffè**

5,50

## **Eis verschiedene Sorten**

je Kugel

2,20



# KINDERKARTE

---



## „ICH WEISS NICHT“

Schnitzel mit Pommes rot-weiß

9,90

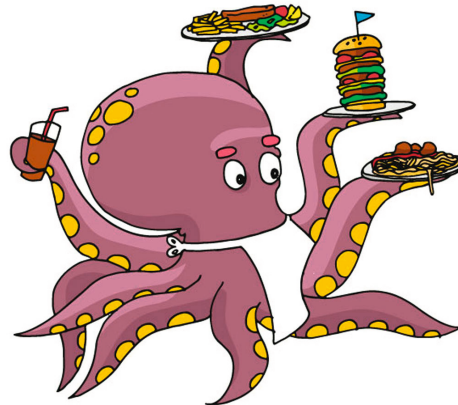
## „HAB KEINEN HUNGER“

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!



## Dienstags Wohin ???

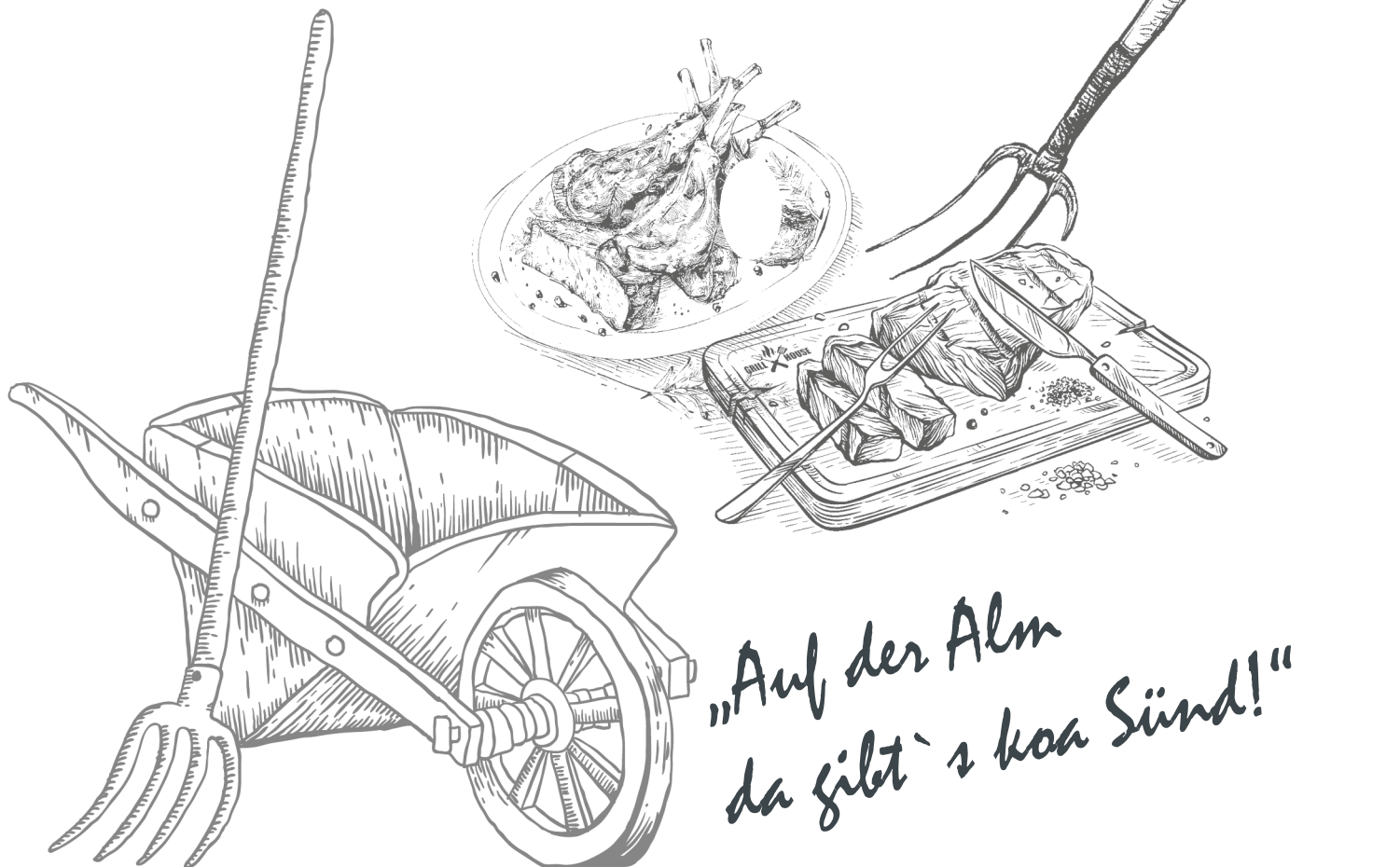
## Natürlich zu viert zum Wirt!

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!“*

# 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

**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



**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

