

Winterliche Speisekarte

Weinhaus Becker – Fränkisch, herzlich & gschmackig



A herzlichs Grüß Gott im Weinhaus Becker!

Willkommen in unserm Weinhaus Becker,
wo fränkische Gschicht und Tradition ned bloss auf'm Papier steh'n,
sondern lebendig in jeder Mauerritze und an jedem Tisch spürbar san.
Seit 1972 sorgt unsre Familie mit Leib und Seel für herzliche Gastlichkeit,
wie's bei uns daheim schon immer Sitt und Brauch war.

Die Jakob und Emma Seitz, die Großeltern von unserm Robert und der Edith Becker,
ham des Haus ins Lebn gerufen – und mit viel Fleiß und Herzblut zu dem gmacht,
was's heut is. Der ehrwürdige Sandstein-Torbogen, der mit seiner Zahl 1712 stumm
von alten Zeiten erzählt, is ned bloß Deko, sondern Zeuge von über drei Jahrhunderte
fränkischer Wirtshaustradition.

Bei uns ist Bewirtung mehr als Arbeit – des is a Ehrensach!
Wir seh'n 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 mer immer ganz genau, wo unsere Zutaten
herkommen – Frische, Qualität und Transparenz san für uns selbstverständlich.
Lieber Gast, nehmt euch Zeit und lehnt's euch a weng zurück – bei uns geht's ned
um Hektik, sondern um Genuß und Entspannung.

Alles, was aus unsrer Küche kommt, wird frisch und mit viel Liebe zubereitet,
weil mer überzeugt san: So schmeckt's halt am allerbesten!

Scho jetzt wünschen wir Euch a angenehme Zeit, scheene Stunden und viele gschma-
ckige Momente im Weinhaus Becker!

Eure Gastgeber und Team

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.

„A guade Supp'n geht alleweil!“



Fränkische Festtagssuppe
mit Grießklöschen, Leberklöschen,
Schwimmerlich und Grünzeug
7,20

Kürbissupp
mit a wengla steirischer Kernöl und Kerna droff
8,50



Paprika-Linsn-Supp'n
mit a bissla Chorizowurst
8,50

Klaane, aber feine Vorspeisla

Gebeizter Lachs auf Kürbis-Dreierlei,
dazu a Feldsalat und Granatapfelkerna.
18,50

Ziegenkäs, mit braunem Zucker karamellisiert,
Mangowürfel, Granatapfelkerne auf Feldsalat mit Pumpernickel.
16,90

Tatar vom gebeizten Lachs
mit Avocado, Tomaten, Bulgur, Walnüsse und Baguette
18,50

„A warms 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

„Kalte schmankerl für warme 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

Der Matjes-Tatar

kimmt mit Äpfl, Zwiewl, Gorkn, Schworzbrood
un a Butter uff'n Disch
17,50

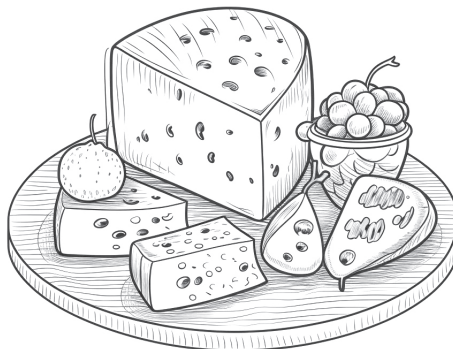
Dazu a küles Bier oder a Viertele aus`m Keller

„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**



„Fränggische Klassiker!“

Fränggischer Sauerbradn

mit Rosenkohl und Selleriestampf.

23,50

Schweinebraten mit Kloß und Rotkohl

Zart geschmorter Schweinebraten in kräftiger Soß dazu
handg. machter 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 Kalpspfännla langsam g`gart mit Meererettichsoß, Kartoffel
und Wirsing.

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

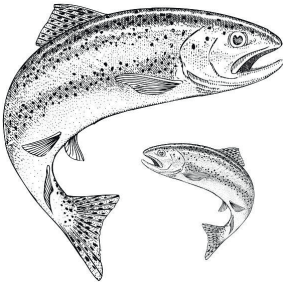


„Was Besseres aus'm Wasser!“

Frisch gegrillte Dorade saftig und Zart
dazu Kräuter-Seidling und Pappardelle.
28,00

Forella Müllerin Art

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



So schmeckt der Sommer am See.

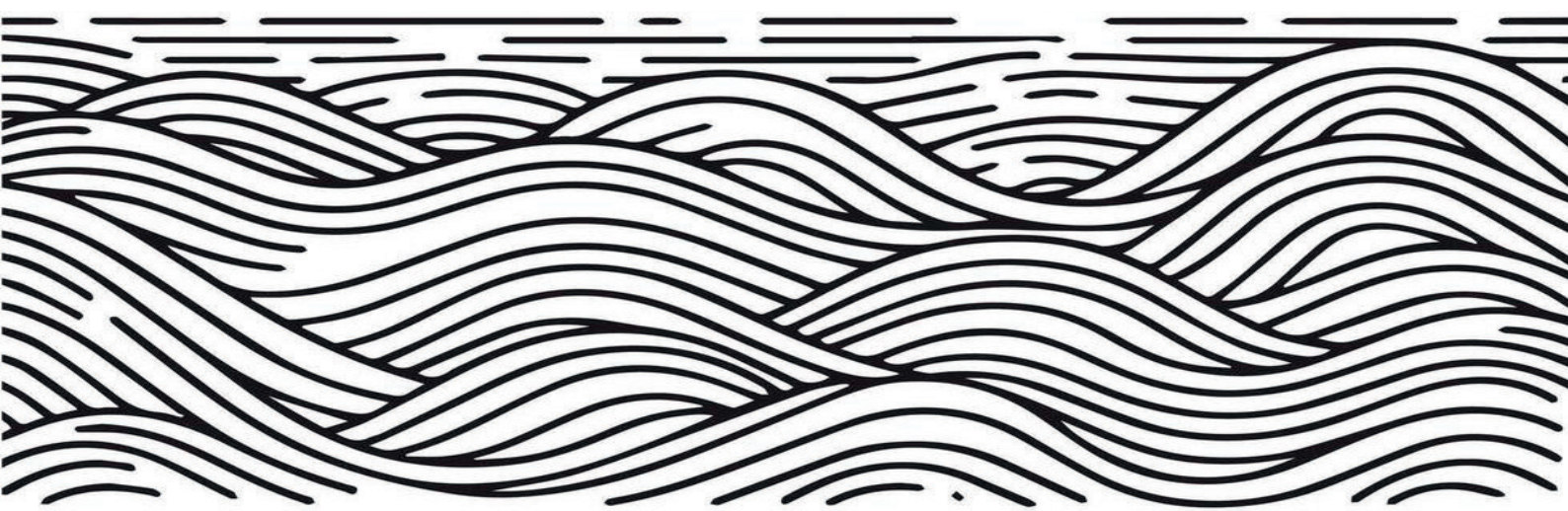
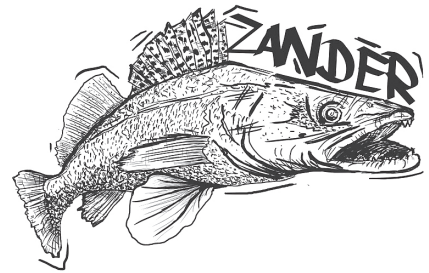
22,00

Zander

Der Zander kummt auf Kürbisgemüs und Kartoffel-Erbesen-Stampf,
dazu gibt's scharfe Kürbiscreme und Erbsesprossn.

So schmeckt die fränggische Heimat.

31,00



„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 / frittierte Petersilie
19,90

Zu allen Schnitzel Servieren wir ihnen Pommes und Salat.

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



„Bowls“

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

Lauwarme Toppings:

Kürbisspalten	7,50
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.



„Frische Wintersalate – 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
Walnuss-Apfel
Kartoffel-Speck
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
Rinderstreifen	25,50
Hähnchenstreifen in Terryaki	23,50
Kürbisspalt mit steirischem Kernöl und Kerna	18,00

**Zu allen Salaten servieren wir ihnen
einen Brotkorb mit 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



„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 Winterzeit

mit luftgetrocknetem Schinken,
Kürbis, Ziegenkäs, Oliventapenade, steirisches Kernöl und Kerna.

17,80

Pinsa Vegan

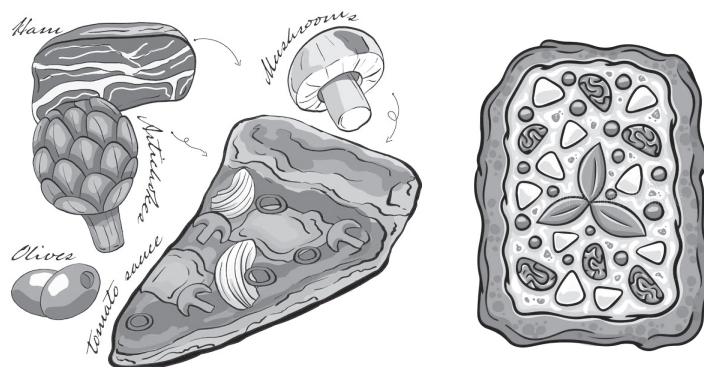
Kürbis, Grillkäs, Tofu, Tomatenkompott,
Rucola und Walnüss.

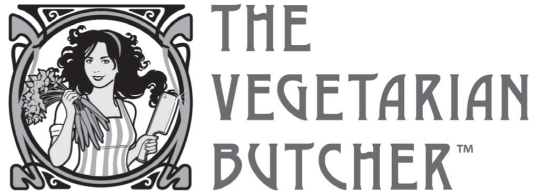
16,90

Pinsa Entenbrust

Die geräucherte Entenbrust kommt mit Feig,
rotem Zwiebelkompott, Walnuss und Rucola daher..

16,50





„Vegetarisch und Vegan“

Mit Kürbis gefüllte Tortelloni,

Ziegenkäscreme, Pinienkerne, geschmorter Kürbis,
Feldsalat mit Kartoffeldressing (vegetarisch).

19,50

Blumenkohlcurry

mit Knoblauch, Ingwer, Karott, Lauch, roter Zwiebel, Zuckererbse, Kokosmilch,
Curry, Basmatireis und Feldsalat (vegan).

21,20

Vegetarisches Tatar

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

14,00



„Wild“

Wildcremesupp' „Hubertus“ mit Pilzla und Fleisch nei
9,50

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

Försterteller

Kleine Wildfrikadelle, Wildbratwurst und kleines Rehschnitzel auf einem Rösti
mit Pilzla in Speck und Zwiebel sowie Preiselbeere-Rahm-Sauce und a Feldsalat.
30,00

Rehragout mit Pappardelle und Pilzla
in Preiselbeer-Rahmsauce und Feldsalat.
26,90

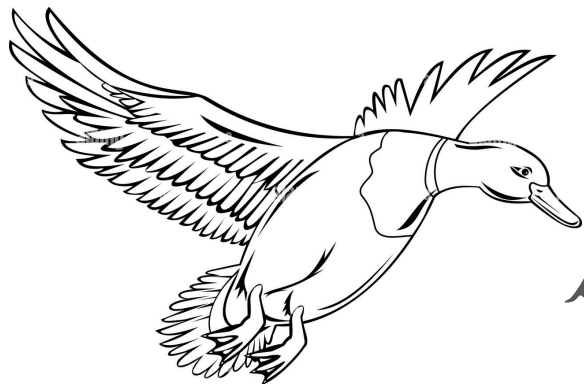
Wildbratwürscht auf Wirsinggemüs
und Bratkartoffeln mit Preiselbeer-Senfsauce.
21,90

Geschmorte Hasenkeul auf Pappardelle mit Feldsalat.
25,50

Rehbradn vom heimischen Wild
mit Kartoffelknödel, Preiselbeerbirn und Apfelrotkohl.
24,50

Rehschnitzel in Nuss-Panad,
goldgelb gebraten, mit Preiselbeerrahm, Semmelknödel und Feldsalat.
26,50





Entenzeit im Weinhaus Becker

Vorspeise

Entenkraftbrühe

mit Gemüseeinlage und Nudeln.

8,50

Geräucherte Entenbrust dünn aufgeschnitten

auf Feldsalat mit einem Mangodressing und Mangowürfel, Wallnüsse, Baguett.

14,90

Zwischengericht

Konfierte Entenkeule auf rotem Sauerkraut

und Gewürzsauce, weißer Laugenknödel.

18,50

Bowl

Sushi Reis, Vollkornreis, gebackenes Ei, Edamame, gepickeltes, Mangowürfel, knusprige Ente.

19,90

Salatteller

gemischte angemachte und Blattsalate, frische Kräuter, Mango-Blutorangendressing, Wallnüsse und knusprige Ente dazu Baguette und Aufstrich.

24,00

Hauptgang

Knusprige Bauernente

mit Madeira Kirschen, Entenjus und Kartoffelknödel, Blaukraut mit Äpfeln.

25,00

Knusprige Entenbrust von der Barbari Ente,

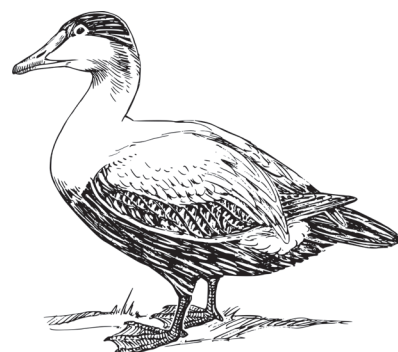
paar klein Knedl, Blaukraut mit Äpfeln und Gewürzsauce.

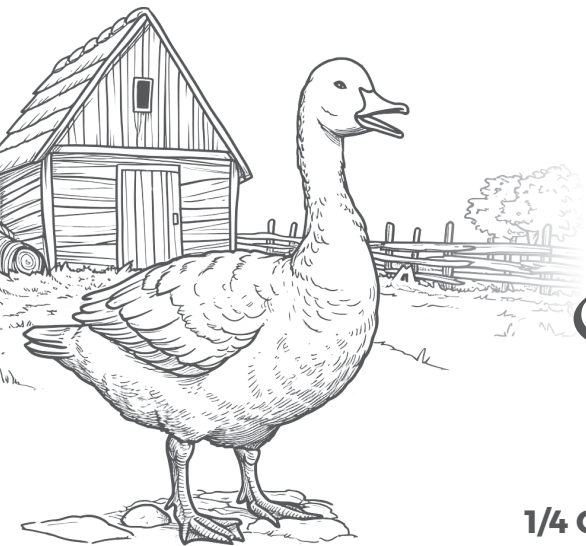
24,90

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 47,50)

Gänseschmalz mit Äpfelchen und Rosmarin
dazu Bauernbrot vom Schachner

Feldsalat mit Kürbiskernen

ganze Gans gefüllt mit Apfel und Beifuß
Maronen / Knödel / Rosenkohl / Rotkohl und Beifußjus

Winterwölkchen – Vanille Eis / Heiße Kirschen / Sahne / Puderzucker / Beeren

Gänse-Menü groß (für 4 Personen, pro Person 62,50)

Aperitif nach Chef Art

Gänseschmalz mit Äpfelchen und Rosmarin
dazu Bauernbrot vom Schachner

Kürbissuppe / geräucherte Entenbrust /
Feldsalat / Gänseleber

ganze Gans gefüllt mit Apfel und Beifuß /
Maronen / Knödel / Rosenkohl / Rotkohl und Beifußjus

Winterwölkchen – Vanille Eis / Heiße Kirschen / Sahne / Puderzucker / Beeren

Espresso und ein Malteser Aquavit

1 Flasche Rotwein

jede weitere Flasche 32,00 € im Menü (0,75l)

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

Winterwolke / Brandteig / Vanilleeis / Kirschen /

Puderzucker / Beeren / Himbeeren / 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



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

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



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

