

LIEBE GÄSTE

Wir freuen uns, Sie im
Neunundneunziger Kulinarium
begrüßen zu dürfen.

Lassen Sie sich von unserem Speisen- & Getränkeangebot
verwöhnen.

Wir achten sehr auf die Herkunft unserer Waren,
die zum größten Teil aus Iphofen und direkter
Umgebung kommen. Wir sind Mitglied im
Slow Food Deutschland e.V.



Pfarrgasse 18, 97346 Iphofen
09323/804488

Offnungszeiten: täglich 11-14 Uhr & 17-21 Uhr
Montag und Donnerstag Ruhetag

Um keine Veranstaltungen und Sonderaktionen zu verpassen,
besuchen Sie uns auf:

www.facebook.de/99er-kulinarium

www.99er-kulinarium.de

*Eine für Allergiker gekennzeichnete Speisekarte
erhalten Sie von unserem Servicepersonal.*

SUPPEN

Pfifferlings-Schaumsuppe

mit Bockshornklee und Sauerrahm

5,20€ ✓

*

Tomaten-Kokos-Cremesuppe

mit Croutons und Sahne

4,90€ ✓ *Vegan möglich*

*

Kraftbrühe

mit Pfannkuchenstreifen und Wurzelgemüse

4,60€

SALATE & VORSPEISEN

Räucherforele aus der Hagenmühle Willanzheim

als Mousse und mariniert

mit Meerrettich, Kräutersalat und Gewürzbrot

9,80€

*

Rindertafelspitz-Sülze

in Schnittlauchvinaigrette

mit Meerrettich, Kräutersalat und Gewürzbrot

9,80€

*

Blattsalate in Käuter dressing

dazu gebackene Wachteleier, Rhabarberchutney

und Kräuterciabatta

8,20€ ✓ *Vegan möglich*

✓=Vegetarisch

MENÜEMPFEHLUNG

Pfifferlings-Schaumsuppe
mit Bockshornklee und Sauerrahm

*

Schweinemedallions
>mit Pfefferkruste<
mit geräucherter Erbsencreme, Kartoffelplätzchen
und Beilagensalat

*

Weißes Schokoladenmus
mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout und Orangenbaiser

3-Gänge Menü 26,90€

2014er Iphöfer Kalb "Alte Reben" Silvaner, trocken, Q.b.a.

40 Jahre alte Weinrebe. Mineralik PUR, so schmeckt Gipskeuper!

Thomas Fröhlich 0,25l 7,40€

Weingut Ilmbacher Hof, 0,1l 3,70€

HAUPTSPEISEN

Gegrilltes Rib-Eye Steak

>mind. 300g<

mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln
und Beilagensalat

24,90€

2014er Silvaner "Alte Rebe", Thomas Fröhlich

*

Keule vom Steigerwälder Rehbock

>im Nussmantel gebacken<

mit Pfifferlingen, Bandnudeln und Bockshornkleedip

18,90€

2012er Spätburgunder, Weingut Dorsch

*

Schweinemedallions

>mit Pfefferkruste<

mit geräucherter Erbsencreme, Kartoffelplätzchen
und Beilagensalat

15,90€

Lammsbräu dunkel "BIO" oder 2014er Silvaner, Thomas Fröhlich

*

Maishähnchenbrust

auf lauwarm mariniertem Couscous, Ingwer-Chillisoße
Sesammajo und Kräutersalat

17,20€

2016er Scheurebe, Weingut Emmerich

Knuspriges Schäufile

>mit Dunkelbiersoße<

dazu Kartoffelknödel und Krautsalat

14,90€

Lammsbräu dunkel "BIO" oder 2014er Silvaner, Thomas Fröhlich

*

1 Paar Fränkische Bratwürste⁽³⁾ (4)

mit Weinsauerkraut und Kümmel-Gewürzbrot

7,20€

2014er Silvaner "Alte Rebe", Thomas Fröhlich

(2) Nitrit-Pökelsalz (3) Phosphat E451 (4) Geschmacksverstärker E621 (5) geschwefelt

FISCH

Doradenfilet

>in Kräutern gebraten<

auf lauwarm mariniertem Couscous, Ingwer-Chillisoße

Sesammajo und Kräutersalat

17,20€

2016er Scheurebe, Winzerhof Werner Emmerich

*

Forellenfilet aus der Hagenmühle Willanzheim

>im Bierteig gebacken<

mit Gurkenrelish, Kartoffelsalat und Remouladensoße

14,20€

2014er Silvaner "Alte Rebe", Thomas Fröhlich

VEGETARISCH

Hausgemachte Bandnudeln

mit Rahmpfifferlingen, eingelgter Zucchini und Bockshornkleedip

14,20€ ✓

2015er Weissburgunder, Nico Olinger

*

Dinkelfalaffel

mit Ingwer-Chillisoße

Sesammajo und Kräutersalat

13,20€ ✓

2016er DER WILDE Wild Wild White, Weingut Weigand

*

"Tabouleh"

Lauwarm marinierter Couscous-Salat

mit Paprika, Gurke, Minze, Petersilie und Limette
dazu Ingwer-Chillisoße, eingelegte Zucchini und Kräutersalat

12,20€ ✓ *Vegan*

2016er DER WILDE Wild Wild White, Weingut Weigand

FÜR KINDER

Kloß ⁽⁵⁾ mit Rahmsoße	3,50€
Backfisch mit Kartoffelsalat	4,90€
1 Bratwurst ⁽³⁾ ⁽⁴⁾ mit Bratkartoffeln	4,20€
Fleischküchle mit Kartoffelsalat	4,90€

DESSERTS & KÄSE

Lauwarme Schokoladenschnitte

mit hausgemachtem Eierliköreis und Kokossahne

7,50€

*

Weißes Schokoladenmus

mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout und Orangenbaiser

7,50€

*

Fränkischer Ziegenkäse

mit hausgemachtem Chutney

dazu Brot

Hofkäserei Brunner, Markt Herrnsheim

8,50€

2015er Weissburgunder, Nico Olinger

zu unseren Lieferanten zählen:

Hagenmühle, Familie Pfannes, Willanzheim: Fisch, Getreide

Metzgerei Deininger, Stefan Jamm, Markt Einersheim: Fleisch und Wurstwaren

Gärtnerei Will, Albertshofen: Gemüse und Obst

Bio-Bäckerei Bäckerei Franznbäck, Phillip Scheckenbach, Iphofen: Brot, Brötchen und Semmelmehl

Bio-Käserei Brunner, Markt Herrnsheim: Käse

Försterei der Stadt Iphofen: Rehe und Wildschweine

Gastronomiebedarf Viktor Nussbaumer Kürnach: Grundzutaten

Edeka Stampfer Iphofen: Grundzutaten