

# LIEBE GÄSTE

Wir freuen uns, Sie im  
**Neunundneunzger 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.



Slow Food®  
Deutschland e.V.

Pfarrgasse 18, 97346 Iphofen

09323/804488

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

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

[www.facebook.de/99er-kulinarium](http://www.facebook.de/99er-kulinarium)

[www.99er-kulinarium.de](http://www.99er-kulinarium.de)

Eine für Allergiker gekennzeichnete Speisekarte  
erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

# SUPPEN

## Quittensuppe

mit Curry, Limette, schwarzem Sesam und Sahne

4,60€✓

\*

## Tomatencremesüppchen

mit gebackenem Büffelmozzarella

4,60€✓

# SALATE & VORSPEISEN

## Forellenmatjesfilet aus der Hagenmühle Willanzheim

mit roten Zwiebeln, Gurkenrelish und Salat

9,80€

\*

## Rindertafelspitz-Sülze in Schnittlauchvinaigrette

mit Meerrettich<sub>(s)</sub>, buntem Salat und Gewürzbrot

9,80€

\*

## Blattsalate in Käuter dressing

dazu gebackene Wachteiler, einglegter Zucchini  
und Kräuterciabatta

8,20€✓ Vegan möglich

\*

## Tomaten-Büffelmozzarella-Salat

mit Balsamico, Rucola, Sonnenblumenkernpesto  
und Kräuterciabatta

Vorspeise 6,90€ | Groß 10,80€ ✓

✓=Vegetarisch

# MENÜEMPFEHLUNG

## Quittensuppe

mit Curry, Limette, schwarzem Sesam und Sahne

\*

## Gebratene Maishähnchenbrust

mit Steinpilztagliatelle, konfierte Kirschtomaten  
und Bockshornklee-Frischkäse

\*

## Bremserparfait

mit Zwetschgenkompott und Zimtsahne

3-Gänge Menü 25,90€

2016er "OMG" Müller Thurgau, trocken, Kabinett

>Offene Maische Gärung< 10 Tage auf der Maische liegend vergoren. Würzig mineralischer Geruch und Geschmack nach

Quitte mit dem gewissen Pfiff. Tipp des Winzers: Dieser Wein kann gerne auch mal 'wärmer' genossen werden! 0,25l 7,40€

Weingut Steffen von der Tann 0,1l 3,70€

# HAUPTSPEISEN

**300g Rib-Eye-Steak**  
mit Speck-Bohnenbündchen, Rosmarinkartoffeln  
und Beilagensalat

**24,90€**

*2016er Schwarzriesling, Weingut Dorsch*

\*

**Gebratene Maishähnchenbrust**  
mit Steinpilztagliatelle, konfierte Kirschtomaten  
und Bockshornklee-Frischkäse

**17,20€**

*2016er Müller Thurgau OMG, Weingut von der Tann*

\*

**Gegrillte Lammkoteletts**  
auf Ratatouille, mit cremiger Polenta  
Pecorino und Olivenpesto

**21,90€**

*2016er DER WILDE Wild Wild White, Weingut Weigand*

\*

**Spare Ribs**  
>Honig-Bier-BBQ-Soße<  
mit Bratkartoffeln und Krautsalat

**13,20€**

*Lammsbräu Urstoff "BIO" oder 2015er Silvaner, Thomas Fröhlich*

## Knuspriges Schäufole

>mit Dunkelbiersoße<

dazu Kartoffelknödel und Krautsalat

**14,90€**

*Lammsbräu dunkel "BIO" oder 2015er Silvaner, Thomas Fröhlich*

\*

## 1 Paar Fränkische Bratwürste<sup>(3)</sup> <sup>(4)</sup>

mit Weinsauerkraut und Kümmel-Gewürzbrot

**7,20€**

*2015er Silvaner "Alte Rebe", Thomas Fröhlich*

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

# FISCH

## Gegrilltes Lachsforellensteak

auf Ratatouille, mit cremiger Polenta

Pecorino und Olivenpesto

**15,20€**

*2015er Weissburgunder, Nico Olinger*

\*

## Gebackene Karpfenfilet-Streifen

mit Blatt- und Kartoffelsalat

dazu Remouladensoße

**14,20€**

*2015er Silvaner "Alte Rebe", Thomas Fröhlich*

# VEGETARISCH

**Hausgemachte Steinpilztagliatelle**  
mit konfierten Kirschtomaten  
Bockshornklee-Frischkäse und Rucola

14,20€ ✓

*2016er Müller Thurgau OMG, Weingut von der Tann*

\*

**Kartoffel-Blätterteigstrudel**  
auf Ratatouille, Zitronensauerrahm  
und Beilagensalat

12,20€ ✓

*2015er Weissburgunder, Nico Olinger*

\*

**Kürbiskern-Gerstenrisotto**  
gegrillter Hokkaido, Tomatenmarmelade  
und Rucola

12,20€ ✓ *Vegan möglich*

*2016er DER WILDE Wild Wild White, Weingut Weigand*

# FÜR KINDER

Kloß <sup>(5)</sup> mit Rahmsoße	3,50€
2 Spiegeleier mit Spinat	3,90€
1 Bratwurst <sup>(3) (4)</sup> mit Bratkartoffeln	4,20€

# DESSERTS & KÄSE

## **Bremserparfait**

mit Zwetschgenkompott und Zimtsahne

**6,50€**

\*

## **Lauwarme Schokoladenschnitte**

mit hausgemachtem Baileys-Eis und Nusskrokant

**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