

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 unterstützen die
Idee von
Slow Food Deutschland e.V.**

**-Eine Speisekarte mit gekennzeichneten Allergenen erhalten Sie von
unserem Servicepersonal-**

Unseren Lieferanten & Partner:

| | | |
|---------------------------------------|--------------------------|----------------|
| Eier & viele Gemüse | Eigener Garten | |
| Wild | Diverse heimische Jäger | |
| Gemüse | Gärtnerei Will | Albertshofen |
| Fleisch & Wurst | Metzgerei Deininger | Einersheim |
| Lämmer | Naturlandhof Lehner | Gülchsheim |
| Lämmer | Familie Hillabrand | Hüttenheim |
| Enten & Lämmer | Familie Niksch | Iphofen |
| Brot | Bio-Bäckerei Franzenbäck | Iphofen |
| Brot | Bäckerei Brönnner | Iphofen |
| Grundnahrungsmittel | Viktor Nussbaumer | Kürnach |
| Trüffel & Kürbis & Aronia Sanddorn | Heimathungrig | Großlangheim |
| Forellen | Hofladen Hagenmühle | Willanzheim |
| Bier & Rum & Gin | Brauerei Hertl | Schlüßelfeld |
| Bier | Brauerei Tucher | Nürnberg |
| Spirituosen | Spessarthof | Aura |
| Honig | Bienenhof Keil | Willanzheim |
| Olivenöl & Gewürze | Spyridoula Kagiaoglou | Tegernheim |
| Aronia-Gin | Easy & Burner | Großlangheim |
| Safran & Gin | Ströhlershof | Ochsenfurt |
| Getränke | Getränke Schmidt | Neustadt Aisch |
| Kaffee | Julius Meinl Deutschland | |

Aperitif

Schlehe – Royal Schlehenlikör & Burgundersekt **7,2€**

MENÜ 1

Steinpilz-Schaumsüppchen
Entenschinken | Walnusschnitte

Weißburgunder
0,1l 5€

*

Röllchen vom heimischen Reh
>im Crepe-Mantel<
Marinierte Trauben | Speck-Rahm-Sauerkraut
Alter Balsamico

Cuvee Rot
0,1l 4€

*

Zweierlei vom fränkischen Rind
Gegrilltes Flanksteak &
Bäckchen in Portwein-Trüffelglace
Vanille-Selleriepüree | geschmorte Zwiebel
Kartoffelgratin

**Cabernet x
Merlot**
Zehntkeller
0,1l 6€

*

Sticky-Toffi-Chocolate-Cake
Whisky-Karamell | weißes Mandel-Nougateis

Terence Hill
St. Killian
Destillery
Mild, Vanille
46%
4cl 7€

oder

voll gereifter Gouda
Alter Balsamico | eingelegte Walnüsse | Pfeffer-Beeren

Silvaner
„Auslese“
Wirsching
0,1l 10€

| | | | | | |
|---------|----------|------------|-------|-----------------|-----|
| 3 Gänge | | - Röllchen | -Rind | - Käse/Dessert | 56€ |
| 3 Gänge | Süppchen | | -Rind | - Käse/Dessert | 50€ |
| 4 Gänge | Süppchen | - Röllchen | -Rind | - Käse/Dessert | 62€ |
| 5 Gänge | Süppchen | - Röllchen | -Rind | - Käse -Dessert | 72€ |

Aperitif

Schlehe – Royal Schlehenlikör & Burgundersekt **7,2€**

MENÜ 2

Kürbis-Süßkartoffel-Süppchen
Gebackene Garnele | Ras el Hanout

Riesling
Wirsching
0,1l 4,5€

*

Gebackener Ziegencamembert
Rote Bete Carpaccio
Walnüsse | Feldsalat | Alter Balsamico

Goldmuskateller
Hillabrand
0,1l

*

Zanderfilet in Zimtbutter
Senf- Sößchen | Limetten-Senf | Blattspinat
Kartoffelgratin

Weißburgunder
0,1l 5€

*

Schokoladen-Tarte
Sanddorn-Eierliköreis | Orange

**Hausgemachter
Sanddorn-
Eierlikör**
4cl 4€

oder

voll gereifter Gouda
Alter Balsamico | eingelegte Walnüsse | Pfeffer-Beeren

Silvaner
„Auslese“
Wirsching
0,1l 10€

| | | | | | |
|---------|----------|-------------|---------------|-----------------|-----|
| 3 Gänge | | - Camembert | - Zanderfilet | - Käse/Dessert | 56€ |
| 3 Gänge | Süppchen | | - Zanderfilet | - Käse/Dessert | 50€ |
| 4 Gänge | Süppchen | - Camembert | - Zanderfilet | - Käse/Dessert | 62€ |
| 5 Gänge | Süppchen | - Camembert | - Zanderfilet | - Käse- Dessert | 72€ |

Aperitif

Schlehe – Royal Schlehenlikör & Burgundersekt **7,2€**

Wir empfehlen:

VORSPEISEN

Steinpilz-Schaumsüppchen

Entenschinken | Walnusschnitte
8€

*

Kürbis-Süßkartoffel-Süppchen

Gebackene Garnele | Ras el Hanout
8€

*

Gebackener Ziegencamembert

Rote Bete Carpaccio
Walnüsse | Feldsalat | Alter Balsamico
14€

*

Röllchen vom heimischen Reh

>im Crepe-Mantel<
Marinierte Trauben | Speck-Rahm-Sauerkraut
Alter Balsamico
14€

*

Herbstsalate in Kräuter-Dressing

Gebackene Zucchini | Mango-Paprika-Chutney
13€

*

3 hausgemachte Aufstriche mit Brotkorb
7,5€

Weißburgunder

0,1l 5€

Riesling

Wirsching
0,1l 4,5€

Goldmuskateller

Hillabrand
0,1l 3,5€

Cuvee Rot

Olinger
0,1l 4€

Riesling

Wirsching
0,1l 4,5€

99er

Kulinavinum
0,1l 3,5€

HAUPTGANG

**Gegrilltes Kotelett
vom fränkischen Landschwein**
mit Walnusskruste
Gorgonzola-Sößchen
Blattspinat | Bratkartoffeln
25€

*

Knusprige Gänsekeule
Rahmwirsing | Serviettenklöße | Soße
Senfpreiselbeeren
28€

*

Zweierlei vom fränkischen Rind
Gegrilltes Flanksteak &
Bäckchen in Portwein-Trüffelglace
Vanille-Selleriepüree | geschmorte Zwiebel
Kartoffelgratin
30€

*

Zanderfilet in Zimtbutter
Senf- Sößchen | Limetten-Senf | Blattspinat
Kartoffelgratin
30€

*

Gebratene Süßkartoffelschnitte
Rahmwirsing | Senfpreiselbeeren
Beilagen-Salat
20€

*

Fruchtiges Kürbis-Linsencurry
>Großlangheimer Bio-Kürbis<
Orange | Chicorée | Hokkaido
Hibiskus-Curry
20€ -Vegan-

Wir empfehlen:

Weißburgunder
0,1l 5€

**Cabernet x
Merlot**
Zehntkeller
0,1l 6€

**Cabernet x
Merlot**
Zehntkeller
0,1l 6€

Weißburgunder
0,1l 5€

Cuvee Rot
Olinger
0,1l 4€

Weißburgunder
0,1l 5€

FÜR KINDER

| | |
|--|-----|
| Serviettenknödel mit Rahmsoße | 6€ |
| Hähnchen-Filet-Nuggets mit Pommes | 9€ |
| Pommes mit Ketchup | 6€ |
| Kinderschnitzel mit Pommes | 10€ |

DESSERTS

Schokoladen-Tarte
Sanddorn-Eierliköreis | Orange
12€
*

Sticky-Toffi-Chocolate-Cake
Whisky-Karamell | weißes Mandel-Nougateis
12€
*

voll gereifter Gouda
Alter Balsamico | eingelegte Walnüsse | Pfeffer-Beeren
12€
*

Affogato
1 Kugel Vanilleeis mit Espresso
4,8€
*

1 Kugel **Sanddorn Eierlikör-Eis**
3€
*

1 Kugel **weißes Mandel-Nougateis**
3€
*

Hausgemachter **Sanddorn-Eierlikör**
4cl 4€
*

Terence Hill – Whisky Mild, Vanille
St. Killian Destillery 46%
4cl 7€

Hausgemachter Sanddorn-Eierlikör
4cl 4€

Terence Hill
St. Killian
Destillery
Mild, Vanille
4cl 7€

Silvaner
„Auslese“
Wirsching
0,1l 10€

>Gerne berät Sie unser Servicepersonal über unsere Spirituosen, Liköre und Brände