

Hinterhöfe

Wein-, Biergarten & mehr im Herzen der Altstadt

ÜBERDACHT & MIT WÄRMEGARANTIE

SPEISEN KARTE

SAISON- & TAGESANGEBOTE
FINDEN SIE IN DER ZUSÄTZLICHEN GELBEN KARTE

DIESE KARTE
DÜRFEN SIE
KOSTENLOS
MITNEHMEN

WIR KOCHEN MIT LEIDENSCHAFT

Liebe Gäste,

mit Leidenschaft Koch zu sein fängt für uns beim Einkauf frischer und hochwertiger, möglichst regionaler Lebensmittel an. Natürlich hat dies auch sehr viel mit Interesse am Beruf und der Gastronomie, Fachwissen und Disziplin zu tun.

Auf unserer Standardkarte finden Sie die seit über 30 Jahren beliebten fränkischen Klassiker. Unser Nachmittags- und Abendangebot (nach 21 Uhr) finden Sie auf den letzten beiden Seiten.

Weitere Saison- und Tagesangebote finden Sie in der zusätzlichen Karte mit dem gelben Einband. Uns macht es besondere Freude, ab und zu Neues auszuprobieren.

Guten Appetit,

Florian Röscher (Küchenchef) und Team

**KENNEN SIE SCHON
UNSERE WASABIERBSEN?**
Kostenlos für Sie am Tisch.
Zum Kauf in unserem
Höfleladen, für daheim
oder zum Verschenken
erhältlich.



UNSER LIEFERANTEN

Fisch: Gerstner/Obervolkach, Fleisch & Wurstwaren: Detlef Stahl/Gerolzhofen & Nussbaumer/Kürnach,
Wild: Wildfrank/Leinach & Schaller/Geiselwind, Gemüse: Schraudt & Baunach/Würzburg & Nussbaumer/Kürnach,
Nudel & Käse: Nussbaumer/Kürnach, Gewürze: Haumer & Bernreuther/Abtswind,
Brot: Brotsomelier Schmitt/Frankenwinheim, Bauernhofeis: Götz/Röthlein, Spargel: Bernard/Volkach

VORWEG



**Klare Suppen oder
verfeinert mit Sahne sind
eine gute Einstimmung
auf unsere fränkischen
Gerichte.**

LEBERKNÖDELSUPPE 6,95

Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Leberknödel und Schwimmerli (kleine Windbeutel)

SILVANERCREMESUPPE 6,95

mit Sahnehaube und Bauernbrotkrusteln

KLEINER FRÄNKISCHER WINZEREINTOPF 11,90

Eintopf mit hausgemachtem Bratwurstteig, Kartoffeln, Karotten, Lauch, Erbsen, Blumenkohl und Weißkraut, mit einem Schuss Volkacher Silvaner, dazu Bauernbrot

KLEINE ANTIPASTI VOLKACHER ART – WARM

Auberginen, Zucchini, Paprika, Oliven², Champignons, getrocknete Tomaten, Lauch, Knoblauch und Zwiebeln in Olivenöl kräftig angebraten und eingelegt, gewürzt mit Pfeffer, Rosmarin, Thymian und Chili-Meersalz

mit Stangenweißbrot 14,95

vegan, mit Salzkartoffeln 16,95

SALATE

GROSSER SALATTELLER

als vitaminreicher Sattmacher 13,50

mit Rumpsteak vom Hereford-Rind 29,95



JEDER SALATTELLER BEINHALTET:

Blattsalat,
Cocktailtomaten,
Gurken, Zwiebeln,
Karotten,
Weißkrautsalat, frische
Kräuter, geröstete
Kürbiskerne, mariniert
mit einem feinen,
veganen Dressing aus
Olivenöl und Verjus
(gibt's auch
zum Mitnehmen),
dazu servieren wir
Stangenweißbrot

VEGETARISCH

PASTA À LA HÖFLE 17,95

Bandnudeln in Silvanercreme mit Basilikum-Cocktailtomaten, dazu Salat

🌿 GROSSE ANTIPASTI VOLKACHER ART – WARM

Auberginen, Zucchini, Paprika, Oliven², Champignons, getrocknete Tomaten, Lauch, Knoblauch und Zwiebeln in Olivenöl kräftig angebraten und eingelegt, gewürzt mit Pfeffer, Rosmarin, Thymian und Chili-Meersalz

mit Stangenweißbrot 16,95

vegan, mit Salzkartoffeln 18,95

**UNSER
NACHMITTAGSANGEBOT
* 14.30 – 17.30 UHR *
FINDEN SIE HINTEN
AUF SEITE 6**

Alle Preise in Euro. Geschmacksverstärker sind bei uns tabu! ¹ Konservierungsstoffe, ² Geschwärzt, ³ Schwefel, ⁴ Phosphat
Unsere speziellen Hinweise für Allergiker erhalten Sie gerne auf Anfrage von unserem Servicepersonal!

🌿 Gerne servieren wir Ihnen die Hauptgerichte mit diesem Zeichen als kleinere Portion und berechnen dafür 3 EURO weniger.

Speiseempfehlung

bei Unverträglichkeiten

Liebe Gäste,

falls Sie von Allergien betroffen sind, teilen Sie dies bitte unserem Servicepersonal mit. Gerne gibt Ihnen unsere Allergikerkarte Auskunft über weitere allergene Zutaten.

LAKTOSEFREI

Leberknödelsuppe;
Winzereintopf;
Antipasti;
Saibling ohne Tomaten;
Schäufele und Sauerbraten ohne Schmelze auf dem Kloß;
Rote Zipfel;
Bratwürste mit Kraut;
Wurstsalat mit Brot

GLUTENFREI

Antipasti mit Kartoffeln;
Alle Salate ohne Brot;
Geräucherter Saibling ohne Brot;
Hirschgulasch mit Kartoffeln;
Rote Zipfel ohne Brot;
Bratwürste ohne Brot

WEIN- & BIERGARTENSPEZIALITÄTEN

☀ GROSSER FRÄNKISCHER WINZEREINTOPF 14,90

Eintopf mit hausgemachtem Bratwurstteig, Kartoffeln, Karotten, Lauch, Erbsen, Blumenkohl und Weißkraut, mit einem Schuss Volkacher Silvaner, dazu Bauernbrot

EIN PAAR ROTE ZIPFEL⁴ 12,95

Bratwürste in Spätburgunder-Apfel-Zwiebelsud, mit Ingwer und Wacholder, dazu Bauernbrot

EIN PAAR BRATWÜRSTE⁴ HAUSMACHER-ART

mit Weinsauerkraut und Bauernbrot 12,95

mit Kartoffelsalat¹ 12,95

DREIERLEI KÄSE 17,50

Gerupfter, Käsewürfel, Ziegencamembert, Knabberstangen, hausgemachtes Pflaumen-Senfchutney und Bauernbrot

FRÄNKISCHE BROTTZEIT³ GROSSE PORTION 16,50

Weißer und Roter Pressack im Glas, Gerupfter, Kümmerle, rote Zwiebelringe, hausgemachter Quittenmeerrettich, Butter und Bauernbrot

LIEBE GÄSTE,
FÜR UMBESTELLUNGEN
BERECHNEN WIR
EINEN AUFPREIS VON
ZWEI EURO.



Bei größeren Tischreservierungen bitten wir Sie, Ihre Rechnung gesamt zu bezahlen und dann untereinander aufzuteilen.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis und Mithilfe!

BESTES FLEISCH

☀ RAHMGULASCH VOM STEIGERWÄLDER HIRSCH 24,50

mit Rotwein-Preiselbeerbirne, Apfelblaukraut und Kartoffelkloß^{1,3}

RUMPSTEAK VOM HEREFORD-RIND 29,95

ca. 250 g, mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat

hausgemachter Knoblauch-Paprika-Zucchini-Dip im Glas Aufpreis 3,50

☀ FRÄNKISCHER SAUERBRATEN 21,00

mit Verjus verfeinerte, fruchtige Lebkuchensoße, Apfelblaukraut und Kartoffelkloß^{1,3}

SCHÄUFELE AUS DEM BACKOFEN 21,00

Schulter vom Schwein mit Wacholder, Lorbeer, Kümmel und Bier geschmort, dazu Apfelblaukraut und Kartoffelkloß^{1,3}

SOLANGE DER VORRAT REICHT!

FISCH



AUSGEZEICHNET MIT DEM "GOLDENEN FISCH" DURCH DEN BEZIRK UNTERFRANKEN

Die lebenden Fische beziehen wir von der Fischzucht Gerstner aus Obervolkach. Frische, die man schmeckt.

Bitte rechnen Sie ab der Bestellung mit mindestens 25 Minuten Zubereitungszeit.

Tipp: Beim Saibling lassen sich die Gräten nahezu an einem Stück entfernen.

KRÄUTERSAIBLING 24,50

im Ganzen gebraten, Petersilienkartoffeln und Tomaten-Kräuter-Schmelze

ZWEI SAIBLINGFILETS 26,50

fast grätenfreie Filets gebraten, Petersilienkartoffeln und Tomaten-Kräuter-Schmelze

GERÄUCHERTER SAIBLING 21,00

mit Salatbukett, Sahnemeerrettich³, Zitrone, dazu Stangenweißbrot

BAUERNHOFEIS & KUCHEN

WEITERE DESSERTS finden Sie auf der Tageskarte

DESSERTMUFFEL 7,50

Riesling Edelsüss 5cl und ein Espresso

DREI KUGELN EIS 5,10

wahlweise Schoko, Vanille, Erdbeer, Walnuss, Joghurt

mit Sahne 6,10

NUSSEIS-BECHER 8,95

vier Kugeln Walnusseis, Krokant, Eierlikör und Sahne

WARMER APFELSTRUDEL 7,95

mit Vanilleeis und Sahne

RAHKÄSEKUCHEN 3,50

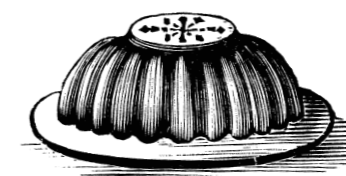
mit Sahne 4,50



LECKER!

Natürliches Eis vom Bauernhof Götz in Röthlein

Aus Milch & Früchten
OHNE: Konservierungsstoffe, künstliche Aromen & Farbstoffe!



Alle Preise in Euro. Geschmacksverstärker sind bei uns tabu! ¹ Konservierungsstoffe, ² Geschwärzt, ³ Schwefel, ⁴ Phosphat
Unsere speziellen Hinweise für Allergiker erhalten Sie gerne auf Anfrage von unserem Servicepersonal!

☀ Gerne servieren wir Ihnen die Hauptgerichte mit diesem Zeichen als kleinere Portion und berechnen dafür 3 EURO weniger.

NACHMITTAGSANGEBOT – 14.30 – 17.30 UHR

LEBERKNÖDELSUPPE 6,95

Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Leberknödel und Schwimmerli (kleine Windbeutel)

SILVANERCREMESUPPE 6,95

mit Sahnehaube und Bauernbrotkrusteln

FRÄNKISCHER WINZEREINTOPF

Eintopf mit hausgemachtem Bratwurstteig, Kartoffeln, Karotten, Lauch, Erbsen, Blumenkohl und Weißkraut, mit einem Schuss Volkacher Silvaner, dazu Bauernbrot

klein 11,90

groß 14,90

ANTIPASTI VOLKACHER ART – WARM

Auberginen, Zucchini, Paprika, Oliven², Champignons, getrocknete Tomaten, Lauch, Knoblauch und Zwiebeln in Olivenöl kräftig angebraten und eingelegt, gewürzt mit Pfeffer, Rosmarin, Thymian und Chili-Meersalz

mit Stangenweißbrot

klein 14,95

groß 16,95

vegan, mit Salzkartoffeln

klein 16,95

groß 18,95

PASTA À LA HÖFLE 17,95

Bandnudeln in Silvanercreme mit Basilikum-Cocktailtomaten, dazu Salat

GROSSER SALATTeller

mit Stangenweißbrot 13,50

mit Rumpsteak vom

Hereford-Rind 29,95

RUMPSTEAK VOM HEREFORD-RIND 29,95

ca. 250 g, mit hausgemachter Kräuterbutter, Salzkartoffeln und Salat

FRÄNKISCHER SAUERBRATEN 21,00

mit Verjus verfeinerte, fruchtige Lebkuchensoße, Apfelblaukraut und Kartoffelkloß^{1,3}

ZWEI SAIBLINGFILETS 26,50

fast grätenfreie Filets gebraten, Petersilienkartoffeln und Tomaten-Kräuter-Schmelze

EIN PAAR ROTE ZIPFEL⁴ 12,95

Bratwürste in Spätburgunder-Apfel-Zwiebelsud, mit Ingwer und Wacholder, dazu Bauernbrot

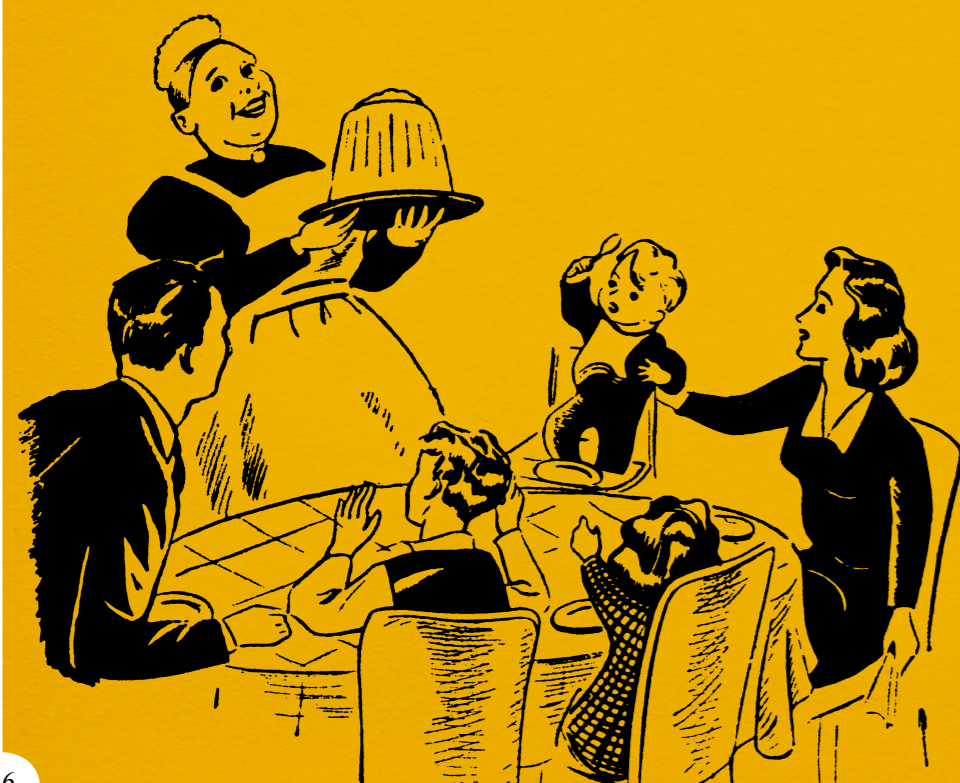
EIN PAAR BRATWÜRSTE⁴ HAUSMACHER-ART

mit Weinsauerkraut und Bauernbrot 12,95

mit Kartoffelsalat¹ 12,95

FRÄNKISCHE BROTTZEIT 16,50

Weißer und Roter Pressack im Glas, Gerupfter, Kümmerle, rote Zwiebelringe, hausgemachter Quittenmeerrettich, Butter und Bauernbrot



SPÄT AM ABEND – NACH 21.00 UHR

AB 21.00 UHR

FRÄNKISCHER WINZEREINTOPF

Eintopf mit hausgemachtem Bratwurstteig, Kartoffeln, Karotten, Lauch, Erbsen, Blumenkohl und Weißkraut, mit einem Schuss Volkacher Silvaner, dazu Bauernbrot

klein 11,90

groß 14,90

ANTIPASTI VOLKACHER ART – WARM ODER KALT

Auberginen, Zucchini, Paprika, Oliven², Champignons, getrocknete Tomaten, Lauch, Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl kräftig angebraten und eingelegt, gewürzt mit Pfeffer, Rosmarin, Thymian und Chili-Meersalz, dazu Stangenweißbrot

klein 14,95

groß 16,95

PASTA À LA HÖFLE 17,95

Bandnudeln in Silvanercreme mit Basilikum-Cocktailtomaten, dazu Salat

EIN PAAR ROTE ZIPFEL⁴ 12,95

Bratwürste in Spätburgunder-Apfel-Zwiebelsud, mit Ingwer und Wacholder, dazu Bauernbrot

KÄSEWÜRFEL 12,95

Emmentaler Käse, hausgemachtes Pflaumen-Senfchutney, rote Zwiebelringe, Knabberstangen, dazu Butter und Bauernbrot

NACHTBROTZEIT 16,50

Weißer und roter Pressack im Glas, Käsewürfel, rote Zwiebelringe, hausgemachter Quittenmeerrettich, Butter und Bauernbrot

Liebe Spätankömmlinge: Schön, dass Sie da sind!

GANZ SPÄT

AUCH WENN KEIN KOCH MEHR IM HAUS IST, LASSEN WIR UNSERE GÄSTE NICHT HUNGERN UND SERVIEREN U. A. GERICHTE IM GLAS – FRAGEN SIE NACH DEN TAGESAKTUELLEN EMPFEHLUNGEN!

LETZTE RUNDE IM HÖFLE



Liebe Gäste, eine gute Nachbarschaft ist uns wichtig und wird von uns gepflegt.

Im Herzen von Volkach befinden wir uns in einem sensiblen Bereich, gegenseitiger Respekt und Rücksichtnahme sind elementar.

Wir beginnen unsere letzte Runde daher

in der Basilika sowie im Außenbereich um 23.00 Uhr, um 23.30 Uhr soll Feierabend sein.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis!

Hinterhöfle

Wein-, Biergarten & mehr im Herzen der Altstadt

DLKM



www.facebook.com/hinterhoehle

Hauptstraße 30 · 97332 Volkach

Tel. 09381 718-180 · Fax 09381 718 18-299

info@hinterhoehle.de · www.hinterhoehle.de

VIELEN DANK
FÜR IHREN BESUCH!
ADE, BIS ZUM
NÄCHSTEN MAL!