

Hinterhöfle

Wein-, Biergarten & mehr im Herzen der Altstadt

ÜBERDACHT & MIT WÄRMEGARANTIE

SPEISEN KARTE

SAISON- & TAGESANGEBOTE

finden Sie in der zusätzlichen gelben Karte

UNSER NACHMITTAGSANGEBOT

finden Sie auf Seite 6

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.

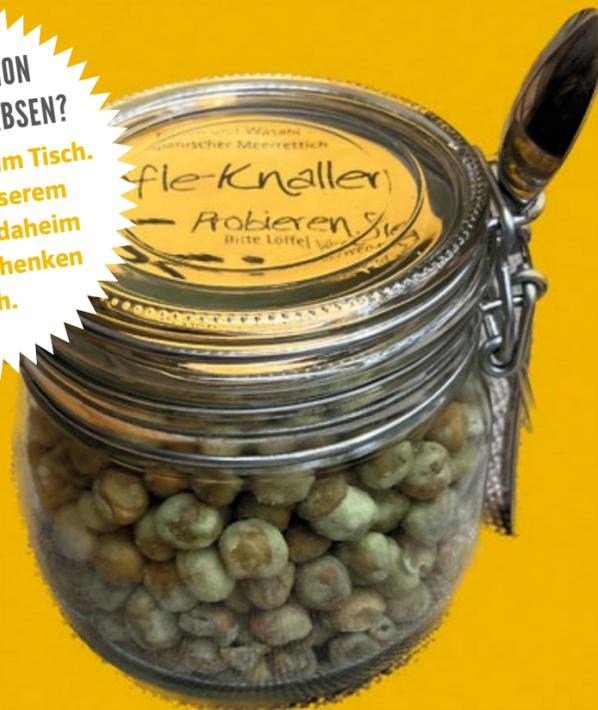
Auf unserer Standardkarte finden Sie die seit über 30 Jahren beliebten fränkischen Klassiker. Unser Nachmittags- und Abendangebot (nach 21 Uhr) finden Sie auf den letzten beiden Seiten.

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 Röschert (Küchenchef) und Team

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



UNSERE 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 7,80

Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Leberknödel und Schwimmerli (kleine Windbeutel)

SILVANERCREMESUPPE 7,80

mit Sahnehaube und Bauernbrotkrusteln

KLEINER FRÄNKISCHER WINZEREINTOPF 13,50

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

KLEINE ANTIPASTI VOLKACHER ART – WARM – VEGAN

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

mit Stangenweißbrot 16,50

mit Salzkartoffeln 18,50

SALATE

GROSSER SALATTELLER

als vitaminreicher Sattmacher 15,00

mit Rumpsteak vom Hereford-Rind 33,50



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 19,90

Bandnudeln in Silvanercreme mit Basilikum-Cocktailtomaten, dazu Salat

🌿 GROSSE ANTIPASTI VOLKACHER ART – WARM – VEGAN

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

mit Stangenweißbrot 18,50

mit Salzkartoffeln 20,50

**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;
Rumpsteak mit Kartoffeln ohne
Kräuterbutter, Salat;
Bratwürste mit Kartoffelsalat

GLUTENFREI

Antipasti mit Kartoffeln;
Alle Salate ohne Brot;
Geräucherter Saibling ohne Brot;
Hirschgulasch mit Kartoffeln;
Rote Zipfel ohne Brot;
Bratwürste ohne Brot;
Kräutersaibling ohne Mehl;
Rumpsteak mit Bratkartoffeln
und Salat;
Bratwürste mit Kartoffelsalat;
Bratwürste mit Bratkartoffeln

WEIN- & BIERGARTENSPEZIALITÄTEN

☀ GROSSER FRÄNKISCHER WINZEREINTOPF 16,50

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

EIN PAAR ROTE ZIPFEL⁴ 14,50

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

EIN PAAR BRATWÜRSTE⁴ HAUSMACHER-ART

mit Weinsauerkraut und
Bauernbrot 14,50

mit Kartoffelsalat¹ 14,50

DREIERLEI KÄSE 19,90

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

FRÄNKISCHE BROTTZEIT³ GROSSE PORTION 18,90

Weißer Pressack im Glas,
Polnische, 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 27,50

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

RUMPSTEAK VOM HEREFORD-RIND 33,50

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

hausgemachter Knoblauch-Paprika-
Zucchini-Dip im Glas Aufpreis 4,00

☀ FRÄNKISCHER SAUERBRATEN 23,90

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

SCHÄUFELE AUS DEM BACKOFEN 23,50

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 27,50

im Ganzen gebraten, Petersilienkartoffeln und
Tomaten-Kräuter-Schmelze

ZWEI SAIBLINGFILETS 29,50

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

GERÄUCHERTER SAIBLING – WARM 23,90

im Ganzen serviert, mit Salatbukett,
Sahnemeerrettich³, Zitrone, dazu Stangenweißbrot

BAUERNHOFEIS & KUCHEN

WEITERE
DESSERTS
finden Sie
auf der
Tageskarte

DESSERTMUFFEL 7,90

5cl Riesling edelsüß,
serviert mit einem Espresso

DREI KUGELN EIS 5,70

wahlweise Schoko, Vanille,
Erdbeer, Walnuss, Joghurt

mit Sahne 6,70

NUSSEIS-BECHER 9,90

drei Kugeln Walnusseis,
Krokant, Eierlikör und Sahne

WARMER APFELSTRUDEL 8,90

mit Vanilleeis und Sahne

RAHKÄSEKUCHEN 3,90

mit Sahne 4,90



LECKER!

Natürliches Eis vom Bauernhof Götz in Rötthlein

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 7,80

Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Leberknödel und Schwimmerli (kleine Windbeutel)

SILVANERCREMESUPPE 7,80

mit Sahnehaube und Bauernbrotkrusteln

FRÄNKISCHER WINZEREINTOPF

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

klein 13,50

groß 16,50

ANTIPASTI VOLKACHER ART – WARM – VEGAN

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

mit Stangenweißbrot

klein 16,50

groß 18,50

mit Salzkartoffeln

klein 18,50

groß 20,50

PASTA À LA HÖFLE 19,90

Bandnudeln in Silvanercreme mit Basilikum-Cocktailtomaten, dazu Salat

GROSSER SALATTeller

mit Stangenweißbrot 15,00

mit Rumpsteak vom

Hereford-Rind 33,50

RUMPSTEAK VOM HEREFORD-RIND 33,50

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

FRÄNKISCHER SAUERBRATEN 23,90

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

ZWEI SAIBLINGFILETS 29,50

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

EIN PAAR ROTE ZIPFEL⁴ 14,50

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

EIN PAAR BRATWÜRSTE⁴ HAUSMACHER-ART

mit Weinsauerkraut und Bauernbrot 14,50

mit Kartoffelsalat¹ 14,50

FRÄNKISCHE BROTTZEIT 18,90

Weißer Pressack im Glas, Polnische, 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, Erbsen, Blumenkohl und Weißkraut, mit einem Schuss Volkacher Silvaner, dazu Bauernbrot

klein 13,50

groß 16,50

ANTIPASTI VOLKACHER ART – WARM – VEGAN

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

klein 16,50

groß 18,50

PASTA À LA HÖFLE 19,90

Bandnudeln in Silvanercreme mit Basilikum-Cocktailtomaten, dazu Salat

EIN PAAR ROTE ZIPFEL⁴ 14,50

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

KÄSEWÜRFEL 14,50

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

NACHTBROTZEIT 18,90

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

FRÄNKISCHER SAUERBRATEN 23,90

mit Verjus verfeinerte, fruchtige Lebkuchensoße, Apfelblaukraut und Kartoffelkloß^{1,3}
Wenn keine Klöße mehr da sind, mit Kartoffeln oder Nudeln

Liebe Spätankömmlinge: Schön, dass Sie da sind!

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
Hinterhöfle GmbH · 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!**