

# Desserts und Kuchen

Warme Zimtzwetschgen <i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	8,50
Nusseisbecher <i>je zwei Kugeln Walnuss-und Haselnusseis, Krokant, Eierlikör und Sahne</i>	8,50
Zwei Kugeln Joghurteis vom Bauernhof <i>mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen garniert</i>	7,95
Warmer Apfelstrudel <i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	7,50
Rahmkäsekuchen <i>...mit Sahne</i>	3,20 4,20
Schokokuchen, hausgemacht <i>mit Joghurteis und Sahne</i>	9,50
„Nascherle“ <i>Hausgemachtes Lebkuchen Parfait mit Sahnehaube und einer Tasse Espresso</i>	6,95
Glas Lebkuchen Parfait mit Sahnehaube	4,95
„Dessertmuffel“ <i>Riesling edelsüß 5cl und eine Tasse Espresso</i>	6,95
Drei Kugeln Eis vom Bauernhof <i>wahlweise Erdbeere, Schoko, Vanille, Walnuss, Haselnuss</i> <i>...mit Sahne</i>	4,50 5,50

*Hat es Ihnen bei uns gefallen?  
Empfehlen Sie uns gerne weiter!*



*Natürliches Eis vom Bauernhof Götz in Röthlein aus Milch und Früchten,  
OHNE Konservierungsstoffe, künstliche Aromen und Farbstoffe*

# Herzlich willkommen liebe Gäste



Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Wir bieten Ihnen fränkische Weine von Spitzenweingütern und zahlreiche regionale Getränkepezialitäten wie Krautheimer Bier und verschiedenste Säfte und Spirituosen.

Aus unserer Küche servieren wir traditionelle, regionale Gerichte. Das Angebot stammt zu einem großen Teil aus der Region, ist saisonal geprägt und so umfangreich wie möglich.

Auch vegetarisch und vegan... es ist für jeden was dabei.

Die Volkacher Mainschleife und das Hinterhöfle haben viel zu bieten. Eine tolle Umgebung um schöne Ferien zu erleben, oder sich wie im Urlaub zu fühlen. Genießen Sie ein paar schöne Stunden in unserem erneut ausgezeichneten Wein-, Biergarten & mehr mit der lichtdurchfluteten Glasbasilika.

Näheres zur Auszeichnung erfahren Sie im Höflekurier.

Wir pflegen ein kameradschaftliches Miteinander und legen großen Wert darauf, dass Sie bei uns gut essen, trinken und in angenehmer Atmosphäre zuvorkommend bedient werden.

Sind Sie bereit sich selbst zu erfahren und einander auf Augenhöhe zu begegnen? Lassen Sie den Alltag hinter sich und genießen Sie eine Auszeit heile Welt bei uns im „Höfle“, an der Volkacher Mainschleife.

Warme Küche erhalten Sie bis 20:00 Uhr, freitags und samstags bis 20:30 Uhr. Unser Restaurant schließt um 22:30 Uhr, freitags und samstags um 23:00 Uhr.

Schön dass Sie bei uns sind.

Ihr Hinterhöfle-Team

Volkach im November 2022

# Vorweg

## Leberknödelsuppe

*Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Leberknödel und Schwimmerli (kleine Windbeutel)*

6,95

## Kleiner fränkischer Winzereintopf

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

11,50

## Kleine Antipasti Volkacher Art

*Auberginen, Paprika, Oliven<sup>2</sup>, Champignons, getrocknete Tomaten, Lauch, Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl kräftig angebraten und eingelegt, gewürzt mit Pfeffer, Chilli-Meersalz, Rosmarin und Thymian*

*...mit Stangenweißbrot*

13,95

*...vegan, mit Salzkartoffeln*

15,95

# Höfleschmankerl

## Ein Paar rote Zipfel<sup>4</sup>

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

11,95

## Großer fränkischer Winzereintopf

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

14,50

## Ein Paar Bratwürste hausmacher Art<sup>4</sup>

*mit Weinsauerkraut und Bauernbrot*

11,95

## Ein Paar Bratwürste hausmacher Art<sup>4</sup>

*mit Kartoffelsalat*

11,95

## Fränkischer Sauerbraten

*mit Verjus verfeinerte Lebkuchensoße, Apfelblaukraut und Kartoffelkloß<sup>1,3</sup>*

19,50

## Schäufele aus dem Backofen *solange der Vorrat reicht*

*Schulter vom Schwein mit Wacholder, Lorbeer, Kümmel und Bier geschmort, dazu Apfelblaukraut und Kartoffelkloß<sup>1,3</sup>*

19,50

*(nicht von 14.30 -17.30 Uhr)*

<b>Rahmgulasch vom Steigerwälder Hirsch</b> <i>mit Rotwein-Preiselbeerbirne, Blaukraut und Kartoffelkloß<sup>1,3</sup></i> <i>(nicht von 14.30 -17.30 Uhr)</i>	23,50
<b>Rumpsteak vom Hereford Rind</b> <i>ca. 250g, mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Ofengemüse</i> <i>(von 14:30-17:30 reichen wir Salzkartoffeln anstelle der Bratkartoffeln)</i>	29,50
<i>Zum Steak empfehlen wir einen hausgemachten Knoblauch-Paprika-Zucchini-Dip im Glas</i>	Aufpreis 2,50
<b>½ Ente, gefüllt</b> <i>mit Apfelblaukraut und Kartoffelkloß<sup>1,3</sup></i> <i>(nicht von 14.30 -17.30 Uhr)</i>	26,50
<b>Karpfenfilet</b> <i>mit Remoulade und Kartoffelsalat</i>	22,95
<b>Zwei Saiblingsfilets</b> <i>fast grätenfreie Filets gebraten, Petersilienkartoffeln und Tomaten-Kräuter-Schmelze</i>	24,95
<b>Große Antipasti Volkacher Art</b> <i>Auberginen, Paprika, Oliven, Champignons, getrocknete Tomaten, Lauch, Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl kräftig angebraten und eingelegt, gewürzt mit Pfeffer, Chilli-Meersalz, Rosmarin und Thymian</i> <i>...mit Stangenweißbrot</i> <i>...vegan, mit Salzkartoffeln</i>	15,95 17,95
<b>Pasta, vegan</b> <i>Bandnudeln in Olivenöl geschwenkt, dazu Grillgemüse</i>	17,95
<b>Dreierlei Käse</b> <i>Käsewürfel, Ziegenamembert, Kräuterfrischkäse, hausgemachtes Pflaumen-Senfchutney, Knabberstange, dazu Bauernbrot</i>	16,95
<b>Fränkische Brotzeit-große Portion<sup>-3</sup></b> <i>Weißer und roter Pressack im Glas, Kräuterfrischkäse, Kümmerle, rote Zwiebelringe, hausgemachter Quitten-Meerrettich, Butter und Bauernbrot</i>	15,50

*Für Umbestellungen berechnen wir einen Aufpreis von zwei Euro*

<sup>1</sup>Konsevierungsstoffe <sup>2</sup>geschwärzt <sup>3</sup>Schwefel <sup>4</sup>Phosphat

Unsere speziellen Hinweise für Allergiker erhalten Sie gerne auf Anfrage von unserem Servicepersonal