

Liebe Gäste,

herzlich Willkommen im Hinterhöfle an der
Volkacher Mainschleife.
Genießen Sie ein paar schöne Stunden in unserem erneut
ausgezeichneten Wein-, Biergarten & mehr mit der
lichtdurchfluteten Glasbasilika.

Warum kein Blattsalat?

Um dem Ruf nach saisonalen Speisen gerecht zu werden,
servieren wir in der
Nebensaison ausschließlich hausgemachte Salate aus
gegartem Gemüse.

Das Angebot stammt außerdem zu einem großen Teil aus der
Region und ist traditionell geprägt. Vegetarisch und vegan ist
selbstverständlich auch kein Problem, sprechen Sie uns einfach
an.

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

Lassen Sie sich verwöhnen und kosten eine schöne Auszeit in
unserem „Höfle“ an der
Volkacher Mainschleife.

Warme Küche erhalten Sie bis 20:00 Uhr
freitags und samstags bis 20:30 Uhr

Ihr Hinterhöfle-Team

Volkach, im Februar 2024

Vorweg

Leberknödelsuppe <i>Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Leberknödel und Schwimmerli (kleine Windbeutel)</i>	7,50
Silvanercremesuppe <i>mit Sahnehaube und Bauernbrotkrusteln</i>	7,50
Kleiner fränkischer Winzereintopf <i>Eintopf mit hausgemachtem Bratwurstteig, Kartoffeln, Karotten, Bohnen, Erbsen, Blumenkohl und Weißkraut, mit einem Schuss Volkacher Silvaner, dazu Bauernbrot</i>	12,90
Kleine Antipasti Volkacher Art <i>Auberginen, Paprika, Oliven², Champignons, getrocknete Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl kräftig angebraten und eingelegt, gewürzt mit Pfeffer, Chilli-Meersalz, Rosmarin und Thymian</i> <i>...mit Stangenweißbrot</i>	15,90
<i>...mit Salzkartoffeln</i>	17,90

Höfleschmankerl

Ein Paar rote Zipfel ⁴ <i>Bratwürste in Spätburgunder-Apfel-Zwiebelsud, mit Ingwer und Wacholder, dazu Bauernbrot</i>	13,90
Großer fränkischer Winzereintopf <i>Eintopf mit hausgemachtem Bratwurstteig, Kartoffeln, Karotten, Bohnen, Erbsen, Blumenkohl und Weißkraut, mit einem Schuss Volkacher Silvaner, dazu Bauernbrot</i>	15,90
Ein Paar Bratwürste Hausmacher Art ⁴ <i>mit Weinsauerkraut und Bauernbrot</i>	13,90
Ein Paar Bratwürste Hausmacher Art ⁴ <i>mit Kartoffelsalat</i>	13,90
Fränkischer Sauerbraten <i>mit Verjus verfeinerte Lebkuchensoße, Apfelblaukraut und Kartoffelkloß^{1,3}</i>	22,90
Schäufele aus dem Backofen <i>solange der Vorrat reicht</i> <i>Schulter vom Schwein mit Wacholder, Lorbeer, Kümmel und Bier geschmort, dazu Apfelblaukraut und Kartoffelkloß^{1,3}</i>	22,50

(nicht von 14.30 -17.30 Uhr)

Rahmgulasch vom Steigerwälder Hirsch
mit Rotwein-Preiselbeerbirne, Blaukraut und Kartoffelkloß^{1,3} 26,90
(nicht von 14.30 -17.30 Uhr)

Rumpsteak vom Hereford Rind
ca. 250g, mit hausgemachter Kräuterbutter und Bratkartoffeln 29,90
(von 14:30-17:30 reichen wir Salzkartoffeln anstelle der Bratkartoffeln)

Zum Steak empfehlen wir einen hausgemachten
Knoblauch-Paprika-Zucchini-Dip im Glas *Aufpreis* 4,00

Zwei Saiblingsfilets
fast grätenfreie Filets gebraten, Petersilienkartoffeln und
Tomaten-Kräuter-Schmelze 28,90

Große Antipasti Volkacher Art
Auberginen, Paprika, Oliven, Champignons, getrocknete Tomaten,
Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl kräftig angebraten und
eingelegt, gewürzt mit Pfeffer, Chilli-Meersalz, Rosmarin und Thymian
...mit Stangenweißbrot 17,90
...mit Salzkartoffeln 19,90

Pasta á la Höfle
Bandnudeln in Silvanercreme mit Basilikum-Cocktailtomaten
dazu saisonaler Salat aus gekochtem Gemüse 19,50

Dreierlei Käse
Käsewürfel, Ziegenamembert, Kräuterfrischkäse,
hausgemachtes Pflaumen-Senfchutney, rote Zwiebelringe,
Knabberstange, dazu Bauernbrot 19,50

Fränkische Brotzeit-große Portion-³
Weißer Pressack im Glas, Polnische, Kräuterfrischkäse, Kümmerle,
rote Zwiebelringe, hausgemachtem Quitten-Meerrettich, Butter und
Bauernbrot 18,50

Polnische-kalt- vom Spessart Hirsch
mit hausgemachtem Quitten-Meerrettich, Butter und Bauernbrot 13,90

Für Umbestellungen berechnen wir einen Aufpreis von zwei Euro

¹Konsevierungsstoffe ²geschwärzt ³Schwefel ⁴Phosphat

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

Desserts und Kuchen

Nusseisbecher <i>drei Kugeln Walnusseis, Krokant, Eierlikör und Sahne</i>	9,50
Zwei Kugeln Joghurteis vom Bauernhof <i>mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen garniert</i>	7,90
Warmer Apfelstrudel <i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	8,50
Rahmkäsekuchen <i>...mit Sahne</i>	3,90 4,90
Schokokuchen, hausgemacht <i>mit Joghurteis und Sahne</i>	9,90
„Nascherle“ <i>Hausgemachtes Parfait der Saison mit Sahnehaube und einer Tasse Espresso</i>	7,50
Glas Parfait der Saison mit Sahnehaube	5,50
„Dessertmuffel“ <i>Riesling edelsüß 5cl und eine Tasse Espresso</i>	7,50
Drei Kugeln Eis vom Bauernhof <i>wahlweise Erdbeere, Schoko, Vanille, Walnuss, Joghurt</i> <i>...mit Sahne</i>	5,10 6,10

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

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

