

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 Getränkespezialitäten 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 20:00Uhr  
freitags und samstags bis 20:30  
Unser Restaurant schließt um 22:00Uhr  
freitags und samstags um 23:00Uhr

Ihr Hinterhöfle-Team

Volkach im November 2023

## Vorweg

Leberknödelsuppe <i>Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Leberknödel und Schwimmerli (kleine Windbeutel)</i>	6,95
Silvanercremesuppe <i>mit Sahnehaube und Bauernbrotkrusteln</i>	6,95
Kleiner fränkischer Winzereintopf <i>Eintopf mit hausgemachtem Bratwurstteig, Kartoffeln, Karotten, Bohnen, Erbsen, Blumenkohl und Weißkraut, mit einem Schuss Volkacher Silvaner, dazu Bauernbrot</i>	11,90
Kleine Antipasti Volkacher Art <i>Auberginen, Paprika, Oliven<sup>2</sup>, Champignons, getrocknete Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl kräftig angebraten und eingelegt, gewürzt mit Pfeffer, Chilli-Meersalz, Rosmarin und Thymian</i>	14,95
<i>...mit Stangenweißbrot</i>	16,95
<i>...mit Salzkartoffeln</i>	

## Höfleschmankerl

Ein Paar rote Zipfel <sup>4</sup> <i>Bratwürste in Spätburgunder-Apfel-Zwiebelsud, mit Ingwer und Wacholder, dazu Bauernbrot</i>	12,95
Großer fränkischer Winzereintopf <i>Eintopf mit hausgemachtem Bratwurstteig, Kartoffeln, Karotten, Bohnen, Erbsen, Blumenkohl und Weißkraut, mit einem Schuss Volkacher Silvaner, dazu Bauernbrot</i>	14,90
Ein Paar Bratwürste hausmacher Art <sup>4</sup> <i>mit Weinsauerkraut und Bauernbrot</i>	12,95
Ein Paar Bratwürste hausmacher Art <sup>4</sup> <i>mit Kartoffelsalat</i>	12,95
Fränkischer Sauerbraten <i>mit Verjus verfeinerte Lebkuchensoße, Apfelblaukraut und Kartoffelkloß<sup>1,3</sup></i>	21,50
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<sup>1,3</sup></i> <i>(nicht von 14.30 -17.30 Uhr)</i>	21,50

<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>	24,95
<b>Rumpsteak vom Hereford Rind</b> <i>ca. 250g, mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln und saisonalem Salat aus gekochtem Gemüse</i> <i>(von 14:30-17:30 reichen wir Salzkartoffeln anstelle der Bratkartoffeln)</i>	29,95
<i>Zum Steak empfehlen wir einen hausgemachten Knoblauch-Paprika-Zucchini-Dip im Glas</i>	Aufpreis 3,50
<b>½ Ente, gefüllt</b> <i>dazu Apfelblaukraut und Kartoffelkloß<sup>1,3</sup></i>	26,50
<b>Karpfenfilet, paniert</b> <i>dazu Remoulade und Kartoffelsalat</i>	23,95
<b>Zwei Saiblingsfilets</b> <i>fast grätenfreie Filets gebraten, Petersilienkartoffeln und Tomaten-Kräuter-Schmelze</i>	26,50
<b>Große Antipasti Volkacher Art</b> <i>Auberginen, Paprika, Oliven, 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> <i>...mit Salzkartoffeln</i>	16,95 18,95
<b>Pasta á la Höfle</b> <i>Bandnudeln in Silvanercreme mit Basilikum-Cocktailtomaten</i> <i>dazu saisonalem Salat aus gekochtem Gemüse</i>	17,95
<b>Dreierlei Käse</b> <i>Käsewürfel, Ziegencamembert, Kräuterfrischkäse, hausgemachtes Pflaumen-Senfchutney, rote Zwiebelringe, Knabberstange, dazu Bauernbrot</i>	17,50
<b>Fränkische Brotzeit-große Portion<sup>-3</sup></b> <i>Weißer und roter Pressack im Glas, Kräuterfrischkäse, Kümmerle, rote Zwiebelringe, hausgemachtem Quitten-Meerrettich, Butter und Bauernbrot</i>	16,50
<b>Polnische-kalt- vom Spessart Hirsch</b> <i>mit hausgemachtem Quitten-Meerrettich, Butter und Bauernbrot</i>	13,95

*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

# Desserts und Kuchen

Warme Zimtzwetschgen <i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	9,50
Nusseisbecher <i>drei Kugeln Walnusseis, Krokant, Eierlikör und Sahne</i>	8,95
Zwei Kugeln Joghurteis vom Bauernhof <i>mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen garniert</i>	7,95
Warmer Apfelstrudel <i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	7,95
Rahmkäsekuchen <i>...mit Sahne</i>	3,50 4,50
Quarkstollen, hausgemacht	4,40
Schokokuchen, hausgemacht <i>mit Joghurteis und Sahne</i>	9,95
„Nascherle“ <i>Hausgemachtes Parfait der Saison mit Sahnehaube und einer Tasse Espresso</i>	6,95
Glas Parfait der Saison mit Sahnehaube	4,95
„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
Glühwein vom Demeter Weingut Helmut Christ, Nordheim	5,10

**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!*

