

Herzlich
Willkommen



Das Haus und seine Geschichte...

Bis 1904 stand hier ein baufälliges Kleinleutehaus, von dem die Leute spöttisch sagten: „Der vordere Giebel wackelt schon, der Hintere hängt schon raus.“

Es wurde abgerissen und an seiner Stelle das neue Pfarrhaus im Stil der damaligen Zeit erbaut. 1968 erwarb der Großvater der heutigen Chefin, Herr Leopold Eiring, das alte Pfarrhaus und baute es 1969 zur Herrnschenke und zum Café um.

Doch dies war nicht der Anfang der Geschichte der Herrnschenke/Hof Café. Das Hof Café der Familie Eiring gab es bereits seit 1959, jedoch damals noch in einem kleinen Laden in der Eduard-Lingel-Straße in Königsberg.

Wie die beiden Namen verraten (Herrnschenke und Hof Café) sollte hier jeder Gast willkommen sein.

Heute fungiert unser Restaurant nicht mehr als Café mit hausgemachten Kuchen und Torten, jedoch besteht die Möglichkeit auf Reservierung bei uns Kaffee und Kuchen zu genießen.

Seit 2002 sind wir, die Familie Beyersdorfer auch Eigentümer des

Hotels „Goldner Stern“,

dem ältesten Gasthof in Königsberg am Marktplatz.

Unser Hotel bietet Ihnen einen angenehmen Komfort, moderne Zimmer und einen freundlichen Service

Für Festlichkeiten, wie Familienfeiern, Jubiläen oder Betriebsfesten, Seminaren uvm. bieten wir Ihnen die geeigneten Räumlichkeiten mit verschiedenen Menüvorschlägen.

Besuchen Sie zwischen September und Mai auch unser Verwöhnfrühstück.

Die Termine hierzu können Sie bei unserem Personal erfragen oder sie auf unserer Homepage finden: <http://www.goldnerstern.com/>

Gutscheine für unser Verwöhnfrühstück oder auch direkt für die Herrnschenke sind jederzeit hier an der Theke erhältlich!

Suppen	€
Leberknödelsuppe mit Schwimmerle	5,90
Kürbiscremesuppe	6,50
Salate	€
Kleiner Beilagensalat	4,90
Bunter Salatteller mit drei panierten Schinken-Käse-Röllchen	13,90
Herbstbowl Blattsalat, Linsen, Cocktailtomaten, Blaukrautsalat, gebratener Kürbis, Honig-Senf-Dressing und Salatkörner (vegan)	11,90
Wahlweise mit:	
+gebratenen Champignons (vegan)	13,90
+paniertem Ziegenkäse (vegetarisch)	15,90
Vegetarische/Gemüsegerichte	€
Hausgemachte Spätzle mit Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln und bunter Salat	12,90
Broccoli und Kartoffeln in Sahnesoße mit Käse überbacken	12,90

Fränkische Spezialitäten

€

Hirschbraten in Rotweinsauce mit Preiselbeeren, Blaukraut und Kartoffelkloß 16,90

Kalbsbraten in Champignonrahmsauce
mit Semmelknödel und buntem Salat 15,90

Wir empfehlen Rindfleischgerichte aus der Region („Auenland Beef“)
von der „Blonde d’Aquitaine“ (französische Rasse) – Betrieb Eller Lendershausen

Fränkischer Sauerbraten
mit Blaukraut und Kartoffelkloß 14,90

Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichgemüse,
dazu Preiselbeeren und breite Nudeln 15,90

Aus der Pfanne

€

Gebratenes Lachsfilet in Kräuterweißweinsauce auf grünen Nudeln,
dazu bunter Salat 18,90

Schlemmerschnitzel
Schweineschnitzel Wiener Art mit Schinken, Champignons und Käse
überbacken, dazu Pommes frites und bunter Salat 15,90

Jägerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites und buntem Salat 14,90

Rahmschnitzel vom Schwein mit hausgemachten Spätzle und buntem Salat 14,90

Schweinemedallions in Pfefferweinbrandsauce
mit Kroketten und buntem Salat 17,90

Dessert	€
Einfacher Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	3,50
Tartufo Classico Zabaione- und Schokoladeneis mit Schokoladensauce	4,90
Tartufo Bianco Sahne- und Kaffeeis mit Kaffeesauce und weißer Raspelschokolade	4,90

Verschiedene Eisbecher auf unserer gesonderten Eiskarte

Für den kleinen Hunger (ab 17.30 Uhr)	€
Hawaiittoast	8,90
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Sahne und Toast	8,90
Hausmacherbrot	9,90
Blaue Zipfel mit Brot	10,90

Wir möchten sie auf Folgendes hinweisen:

Für Umbestellungen/extra Soße verlangen wir einen Aufpreis.
Bei Abbestellung des Beilagensalates verrechnen wir Ihnen 1,00 € weniger.
Viele Gerichte können auch als kleinere Portion bestellt werden. (2,00€ weniger)

Bei Unverträglichkeiten/Allergien wenden Sie sich gerne direkt an unser Service-Personal.

Warme Getränke	€
Tasse Kaffee	2,90
Pott Kaffee	3,90
Tasse Tee (wahlweise mit Zitrone oder Milch) mit Rum (2 cl Rum)	2,50 +2,50
Heiße Schokolade mit Schlagsahne	3,40 +1,00
Espresso	2,50
Doppelter Espresso	3,50
Cappuccino	3,40
Latte Macchiato	3,40
Milchkaffee	3,40

Krautheimer Biere

€

Pils vom Fass	0,25 l	2,00
	0,50 l	3,20
Radler	0,25 l	2,00
	0,50 l	3,20
Helles vom Fass	0,25 l	2,00
	0,50 l	3,20
Dunkelbier vom Fass	0,25 l	2,00
	0,50 l	3,20
Alkoholfreies Bier	0,50 l	3,20
Hefeweizen vom Fass	0,3 l	2,30
	0,50 l	3,40
Cola-Weizen	0,50 l	3,40
Dunkles Hefeweizen	0,50 l	3,40
Alkoholfreies Weißbier	0,50 l	3,40

Erfrischend

€

Frankenweinschorle	0,25 l	2,90
	0,50 l	5,20
Mineralwasser	0,25 l	2,00
	0,50 l	3,20
	0,75 l	4,40
Verschiedene Säfte/Nektare (Apfel-, Orange-, Johannisbeer-, Traubennektar)	0,25 l	2,30
	0,50 l	3,80
Verschiedene Saft-/Nektarschorlen (Apfel-, Orange-, Johannisbeer-, Traubennektarschorle)	0,25 l	2,30
	0,50 l	3,80
Coca Cola	0,20 l	2,30
	0,40 l	3,80
Coca Cola Light	0,20 l	2,30
	0,40 l	3,80
Fanta	0,20 l	2,30
	0,40 l	3,80
Zitronenlimonade	0,20 l	2,00
	0,50 l	3,20
Spezi	0,20 l	2,00
	0,50 l	3,20

Rotweine

„Der Frankenwein...

. . . gilt als der Männlichste unter den deutschen Weinen. Auf einer Reise am Main entlang können Sie sich mit dem fülligen, kräftigen Silvaner anfreunden oder mit einem herrlichen Müller Thurgau. In Mainfranken gibt es für Rotweinfreunde samtige, feurige Weine. Äußerlich fällt der Frankenwein durch seine typische Bocksbeutelflasche auf. Sein Geschmack ist charaktervoll, kernig, fruchtig-saftig. Eine Spezialität für Kenner, die Sie mit Bedacht kosten sollten.“

	0,25 €		Fl. €
2019er „Steinmetz“ Wohnau/Steigerwald SCHWARZRIESLING- trocken Qualitätswein – alc. 12,5 %	5,90	1l	22,60
2021er „Steinmetz“ Wohnau/Steigerwald DOMINA – trocken Qualitätswein – alc. 12,5 %	5,40	1l	20,60
2013er „Steinmetz“ Wohnau/Steigerwald Rotwein Cuvée - DORNFELDER – Acalon Qualitätswein – alc. 13,0 %	4,90	1l	18,60
2021er „Steinmetz“ Wohnau/Steigerwald ROTLING feinfruchtig Qualitätswein – alc. 11,0 %	4,90	1l	18,60
2020er Zeiler Eulengrund DORNFELDER – trocken Qualitätswein - alc. 12,0 % Weinhaus Nüsslein, Zeil	5,90	0,75l	16,70
2019er Steinbacher Nonnenberg DOMINA – halbtrocken Qualitätswein - alc. 12,0 % Weinhaus Nüsslein, Zeil	5,90	0,75l	16,70
2019er „Steinmetz“ Wohnau/Steigerwald Spätburgunder – Silbermedaille - trocken Prädikatswein – alc. 13,0 %	5,90	0,75l	16,70

Weißweine

„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.“

	0,25 €		Fl. €
2021er „Steinmetz“ Wohnau/Steigerwald SILVANER – Spätlese – trocken Prädikatswein – alc. 13,0 %	6,90	0,75 l	19,70
2021er „Steinmetz“ Wohnau/Steigerwald SILVANER – Kabinett - trocken Prädikatswein – alc. 11,5 %	4,90	1 l	18,60
2021er „Steinmetz“ Wohnau/Steigerwald BACCHUS – halbtrocken Qualitätswein – alc. 11,0 %	4,90	1 l	18,60
2021er „Steinmetz“ Wohnau/Steigerwald MÜLLER-THURGAU - trocken Qualitätswein – alc. 12,0 %	4,50	1 l	17,00
2021er Zeiler Kapellenberg MÜLLER-THURGAU - halbtrocken Qualitätswein – alc. 11,0 % Weinhaus Nüsslein, Zeil	4,90	0,75 l	13,70
2020er „Steinmetz“ Wohnau/Steigerwald RIESLING – Kabinett - trocken Prädikatswein – alc. 12,0 %	5,90	0,75 l	16,70
2020er „Steinmetz“ Wohnau/Steigerwald WEISSER BURGUNDER - Kabinett - trocken Prädikatswein - alc. 12,0 %	5,90	0,75 l	16,70

Spirituosen

€

Underberg 44 %	2 cl	2,50
Jägermeister 35 %	2 cl	2,30
Ramazzotti 30 %	2 cl	2,30
	4 cl	3,60
Fernet Branca 39 %	2 cl	2,50
Rum 40 %	2 cl	2,30
Obstler 38 %	2 cl	2,30
Zwetschgenschnaps 40 %	2 cl	2,50
Mirabellenschnaps 40 %	2 cl	2,50
Fränkische „Williams Birne“ 40 %	2 cl	2,50
Haselnussgeist 37 %	2 cl	2,50
Waldhimbeergeist 40%	2cl	2,50
Kirschwasser 40 %	2 cl	2,50
Kirschlikör 20 %	2 cl	2,30
Rotweinlikör 19,5 %	2 cl	2,30
Roter Weinbergspfirsichlikör 19,5 %	2 cl	2,30
Baileys 17 %	2 cl	2,30
Malteser Aquavit 40 %	2 cl	2,90
Ouzo 12 40 %	2 cl	2,30
	4 cl	3,60
Grappa 40 %	2 cl	2,50
„Steinmetz“		
„Williams Birne“ im Holzfass gereift 36 %	2 cl	3,20
Haselnussgeist 38 %	2 cl	3,20
Longdrink (Jägermeister 35%, Asbach Uralt 36%, Wodka 37,5%, Bacardi 37,5%, Jack Daniels 40%, Havanna 40%)		
Wahlweise mit Coca Cola oder Orangensaft	0,2l	4,50
	0,4l	7,50

Sekt/Aperitif

€

Frankensekt/Hausmarke	0,1l	3,90
	0,7l	23,90
Aperol „Spritz“ (5,10)	0,25 l	6,90
Lillet „Wild Berry“ (5,10)	0,25 l	6,90

„Frischer geht es nicht“

Bei der Zubereitung unserer Speisen stehen für uns frische und regionale Produkte an erster Stelle, daher versuchen wir unsere Waren/Zutaten ausschließlich von Erzeugern/Betrieben/Jägern aus der Region zu beziehen.

Krautheimer (Krautheim)
Getränkemarkt Bayer (Hofheim)
Weingut Steinmetz (Wohnau)
Weinhaus Nüsslein (Zeil)
Schneider Landeier (Hohnhausen)
Metzgerei Hornung (Limbach)
Metzgerei Holzheid (Rügheim)
„Auenland Beef“ (Lendershausen)
Heimische Jäger
Bäckerei Jung (Hofheim)
Bäckerei Höreder Beck (Oberhohenried)
Uvm.