

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 Herrenschenke und zum Café um.

Doch dies war nicht der Anfang der Geschichte der Herrenschenke/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 (Herrenschenke 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.z, bieten wir Ihnen die geeigneten Räumlichkeiten mit verschiedenen Menüvorschlägen.

Besuchen Sie zwischen September und Mai auch unseren Sonntags-Brunch, unsere besondere Kombination aus Breakfast und Lunch.

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

Gutscheine für unseren Brunch oder auch direkt für die Herrenschenke sind jederzeit hier an der Theke erhältlich!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

<b>Suppen</b>	<b>€</b>
Leberknödelsuppe mit Schwimmerle	4,90
<b>Salate</b>	<b>€</b>
Kleiner Beilagensalat	3,90
Bunter Salatteller mit drei panierten Schinken-Käse-Röllchen	12,90
Burrata auf buntem Tomatensalat mit Avocado, dazu Ciabatta	13,90
<b>Fränkische Spezialitäten</b>	<b>€</b>
Hirschbraten in Rotweinsoße mit Preiselbeeren, Blaukraut und Kartoffelkloß	15,90
<u>Wir empfehlen Rindfleischgerichte aus der Region („Auenland Beef“) von der „Blonde d’Aquitaine“ (französische Rasse) – Betrieb Eller Lendershausen</u>	
Fränkischer Sauerbraten mit Blaukraut und Kartoffelkloß	13,90
Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichgemüse, dazu Preiselbeeren und breite Nudeln	14,90

**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 kleine Portion bestellt werden. (2,00€ weniger)

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

## Vegetarische/Gemüsegerichte

€

Hausgemachte Spätzle mit Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln und bunter Salat	11,90
Grillkäse auf mediterranem Pfannengemüse und Rucola	13,90

## Aus der Pfanne

€

„Fischgrillteller“ (Scholle, Lachs, Garnele) mit Drillingen (kleine Kartoffeln) und buntem Salat	17,90
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und buntem Salat	23,90
Cordon bleu vom Kalb mit Kartoffelsalat und buntem Salat	21,90
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und buntem Salat	12,90
„Schlemmerschnitzel“ Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Schinken, Champignons und Käse überbacken, dazu Pommes frites und bunter Salat	14,90
Jägerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites und buntem Salat	13,90
Rahmschnitzel vom Schwein mit hausgemachten Spätzle und buntem Salat	13,90
Schweinemedallions in Pfefferweinbrandsoße mit Kroketten und buntem Salat	17,90

## Es ist wieder Waldpilz-Zeit!

Pfifferlingcremesuppe	5,90
Pfifferlinge in Rahm mit hausgemachtem Semmelknödel, dazu bunter Salat	15,90
„Waldpilzpfanne“ Schupfnudeln mit frischen, gedünsteten Waldpilzen, dazu bunter Salat	15,90
Kalbsbraten in Pfifferlingrahmsauce mit hausgemachtem Semmelknödel und buntem Salat	16,90
Wildragout in Rotweinsauce mit frischen Waldpilzen, dazu Semmelknödel	15,90
Kleines Rumpsteak („Blonde d'Aquitaine“) mit Trüffelbutter auf gedünsteten Waldpilzen, dazu Drillinge (kleine Kartoffeln)	27,90
„Pilzbrotzeit“ Gedünstete Waldpilze mit Speck und Zwiebeln auf geröstetem Brot, dazu Salatgarnitur (vegetarisch möglich)	13,90

## Für den kleinen Hunger (ab 17 Uhr)

€

Brotzeiteller	10,90
„Camembert-Toast“ Toast mit Camembert, Preiselbeeren und Emmentaler überbacken	7,90
Hawaiitost	7,90

## Warme Getränke

€

Tasse Kaffee	2,50
Pott Kaffee	3,50
Tasse Tee (wahlweise mit Zitrone oder Milch) mit Rum (2 cl Rum)	1,90 +2,00
Heiße Schokolade mit Schlagsahne	3,00 +0,90
Espresso	2,30
Doppelter Espresso	3,30
Cappuccino	3,00
Chococcino	3,00
Latte Macchiato	3,00
Milchkaffee	3,00

## Krautheimer Biere

€

Pils vom Fass	0,25 l	1,90
	0,50 l	3,10
Radler	0,25 l	1,90
	0,50 l	3,10
Helles vom Fass	0,25 l	1,90
	0,50 l	3,10
Dunkelbier vom Fass	0,25 l	1,90
	0,50 l	3,10
Alkoholfreies Bier	0,50 l	3,10
Light Bier	0,50 l	3,10
Hefeweizen vom Fass	0,3 l	2,20
	0,50 l	3,30
Cola-Weizen	0,50 l	3,30
Dunkles Hefeweizen	0,50 l	3,30
Alkoholfreies Weißbier	0,50 l	3,30

## Erfrischend

€

Frankenweinschorle	0,25 l	2,60
	0,50 l	4,90
Mineralwasser	0,25 l	1,90
	0,50 l	3,10
	0,75 l	4,20
Verschiedene Säfte/Nektare (Apfel-, Orange-, Johannisbeer-, Traubennektar)	0,25 l	2,10
	0,50 l	3,60
Verschiedene Saft-/Nektarschorlen (Apfel-, Orange-, Johannisbeer-, Traubennektarschorle)	0,25 l	2,10
	0,50 l	3,60
Coca Cola	0,20 l	2,10
	0,40 l	3,60
Coca Cola Light	0,20 l	2,10
	0,40 l	3,60
Fanta	0,20 l	2,10
	0,40 l	3,60
Zitronenlimonade	0,20 l	1,90
	0,50 l	3,10
Spezi	0,20 l	1,90
	0,50 l	3,10

## 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	2,40
Jägermeister 35 %	2 cl	2,20
Ramazotti 30 %	2 cl	2,20
	4 cl	3,50
Fernet Branca 39 %	2 cl	2,40
Rum 40 %	2 cl	2,20
Obstler 38 %	2 cl	2,20
Zwetschgenschnaps 40 %	2 cl	2,40
Mirabellenschnaps 40 %	2 cl	2,40
Fränkische „Williams Birne“ 40 %	2 cl	2,40
Haselnussgeist 37 %	2 cl	2,40
Kirschwasser 40 %	2 cl	2,40
Kirschlikör 20 %	2 cl	2,20
Rotweinlikör 19,5 %	2 cl	2,20
Roter Weinbergspfirsichlikör 19,5 %	2 cl	2,20
Baileys 17 %	2 cl	2,20
Malteser Aquavit 40 %	2 cl	2,60
Ouzo 12 40 %	2 cl	2,20
	4 cl	3,50
Grappa 40 %	2 cl	2,40
„Steinmetz“		
„Williams Birne“ im Holzfass gereift 36 %	2 cl	2,90
Haselnussgeist 38 %	2 cl	2,90
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	4,00
	0,4l	7,00

## Sekt/Aperitif

€

Frankensekt/Hausmarke	0,1l	3,90
	0,7l	23,90
Aperol „Spritz“ (5,10)	0,25 l	6,50
Lillet „Wild Berry“ (5,10)	0,25 l	6,50

## „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.