

Das Weinhaus Becker



Das Weinhaus Becker wurde 1972 von der Familie Jakob und Emma Seitz, den Großeltern der Familie Robert und Edith Becker gegründet.

Ein alter Torbogen aus Sandstein mit der Jahreszahl 1712, in der Gaststube gut zu sehen, gibt Rechenschaft über das Alter des Gebäudes.

Die Bewirtung in solch einem traditionellen Haus ist für uns nicht nur Aufgabe, sondern mehr Verpflichtung. Deshalb möchten wir, das gesamte Team des Weinhauses Becker, dass Sie sich bei uns wohlfühlen.

Regionale Partner ermöglichen uns absolute Transparenz zum Produkt.

Lieber Gast entspannen Sie bei uns, auch wenn es mal etwas länger dauert.

Wir produzieren alles frisch für Sie.

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

Aperitif

Aperol Spritz

Orange / Aperol / Secco / Spritz

7,50

Campari Spritz

Orange / Campari / Secco / Spritz

7,50

Hugo der Klassiker

Minze / Limette / Holunder / Secco / Spritz

7,50

Lillet Berry

Lillet / Beeren / Secco / Spritz

7,50



Secco Bouquet Weinhaus Lutz

Winzersecco

0,1l

4,50

Flasche

26,00

Schlumberger

Grüner Veltliner Brut

0,1l

5,50

Flasche

36,00

Hugo alkoholfrei

Limette / Holunder / Bitter Lemon / Spritz / Minze

6,50



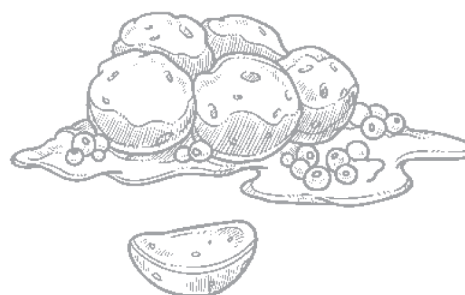
Suppen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Kernen	8,00
Französische Knoblauchsuppe mit Krustenbrot	7,90
Fränkische Festtagssuppe mit Grießklöschen / Leberknödel / Schwimmerlich	7,20
Kohlrabi Erbsencreme Süsschen Entenfleisch / Sables	8,20



Zwischengericht

In Gin gebeizter Island Lachs Blini / Sauerrahm / Kaviar	16,80
Ziegenfrischkäse-Taler gratiniert Mango / rote Zwiebel Walnuss Marmelade / Feldsalat / Baguette	16,90
Entenbrust rosa Bulgursalat / Granatapfel / Feige / Feldsalat / kaltgerührte Preiselbeeren / Baguette	19,00



Vesper kalt

Tatar vom Gin gebeiztem Island Lachs

Dijon-Senfsauce / Avocado / Bulgur / Baguette 16,90

Duo von der Sülze mit Beifuß Kartoffel

Kalbstafelspitz und Entenkeule mit deren Saucen 17,00

Tatar vom Ochsen zum selbst anmachen

Sardellen / Kapern / Ei / Salz / Pfeffer / Paprika / Gurke /
Zwiebel / Butter und Bauernbrot

kleine Portion 12,90

große Portion 18,90

Fränkisches Dreierlei

Kochkäse / Handkäse / Weinkäse / Butter / Musik / Bauernbrot 15,00

Hausgemachter Kochkäse

mit Musik / Butter / Bauernbrot 12,80

Vesper warm

Fränkisches Pärchen

2 Bratwürste mittelgrob auf Sauerkraut und Biersauce /
Bauernbrot 13,00

Beckers Hacksteak

Schmorzwiebel / Biersauce / Bauernbrot / Beilagensalat 14,00

Cremiger Rahm Camembert paniert und gebacken

Preiselbeersahne / Früchte / Butter / Baguette / Salatgarnitur 12,50



Traditionelle Gerichte

Schweinebraten

Landbiersauce / Knödel / Kruschpel / Salat

18,50

Hochzeitsgericht Kalbstafelspitz

Meerrettich / Apfel / Butterkartoffel / Wirsinggemüse

20,00

Ochsenbacke

geschmort / Schmorsauce mit Schalotten /
Kartoffelstampf / Rotkohl

24,00

Omas Rinderroulade

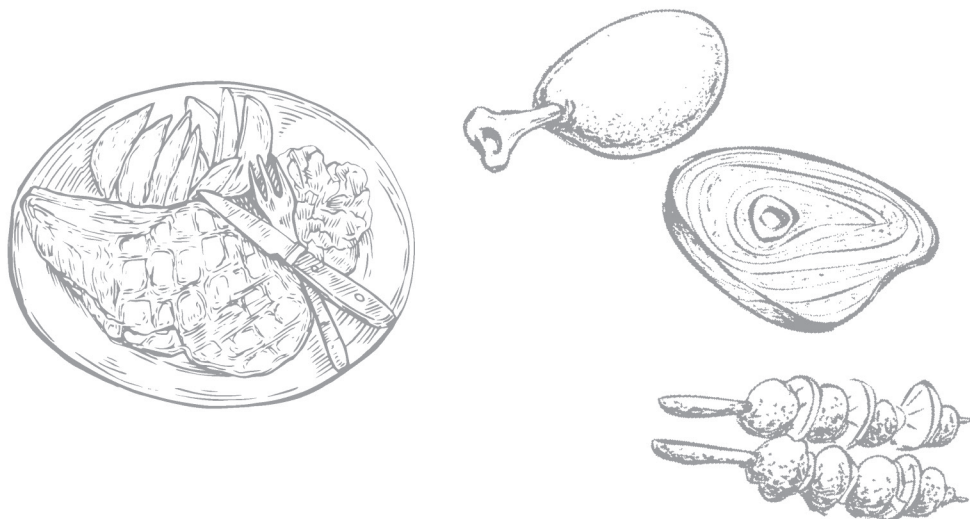
Speck / Zwiebel / Karotte / Senf / Gurke /
Kartoffelknödel / Rotkohl

21,50

Ochsenschulter Sauerbraten

Kartoffel-Sellerie Püree / Rosenkohl / Trauben /
Mandeln / Meersalz

20,50



*Ein Leben ohne Tradition
ist möglich, aber völlig sinnlos!*

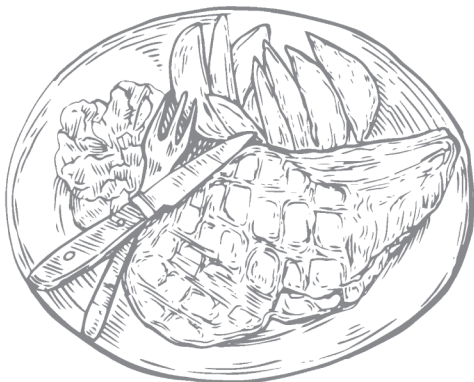
Schnitzel & Co

Unsere Schnitzel werden aus dem Schweinerücken geschnitten und in der Pfanne ausgebacken.

Wiener Art Preiselbeeren / Zitrone / Kapern / Petersilie	17,00
Jägerschnitzel frische Champignons / Speck / Zwiebel	19,50
Paprika Schnitzel Paprika / Zwiebel / pikant	19,50
Cordon Bleu Schinken / Käse / Zitrone / frittierte Petersilie	19,90

Zu allen Schnitzel servieren wir ihnen Pommes und Salat.

Alle Schnitzel sind auch von der Hähnchenbrust erhältlich – Aufpreis 2,00.



Frisch aus Fluss und Meer

Zander goldgelb gebraten

auf Kürbisgemüse dazu Risotto / Pilze / Hollandaise

27,50

Fischgrillteller

Fische des Tages / Garnele / Babyspinat / Hollandaise /
Risotto / Afile

31,00

Forelle nach Müllerin Art

Spinat / Salzkartoffel / Salat

21,00

Island Lachs

Garnele / Teriyaki / Sesam / Rettich / Basmatireis /
Limettenschaum

24,00



Salatteller zur Winterzeit

Salatteller Winterzeit

angemachter Salat / Feldsalat / Blattsalat / gebratener Kürbis /
Ziegenkäse / Nüsse und Feigen an einem Walnussdressing

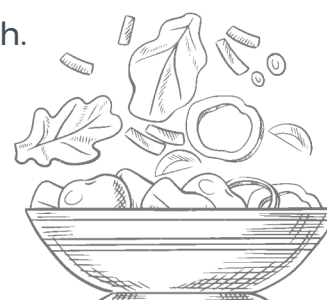
17,90

Salat Neptun

angemachter Salat / Feldsalat / Blattsalate / Joghurt-Dressing /
Garnele und Zander

19,90

Zu unseren Salaten reichen wir Baguette und Aufstrich.



STEAKS UND MEHR

Rumpsteak	300 g	32,90
Rumpsteak	200 g	26,00
Entrecote	300 g	31,00
Lammhüftsteak	300 g	29,00
Lammrücken Filet	300 g	30,00

Inkl. 3 Beilagen nach Wunsch

Kräuterbutter / Pfefferbutter / Pfeffersauce / Schmorzwiebel /
Knusperzwiebel / Pommes / Kroketten / Bratkartoffel /
Speckbohnen / gebratenes Gemüse / Salat

Unsere Steaks sowie Lamm und auch unsere Ochsenbacken
kommt aus Irland von



DONALD RUSSELL

Real food, real flavour, every day

Unsere Steaks werden medium gebraten,
wenn Sie es nicht anders bestellen!

Lendchen Pfanne

Schweinelendchen rosa gebraten / Spätzle / Rahmsauce /
Champignons / Beilagensalat
23,00



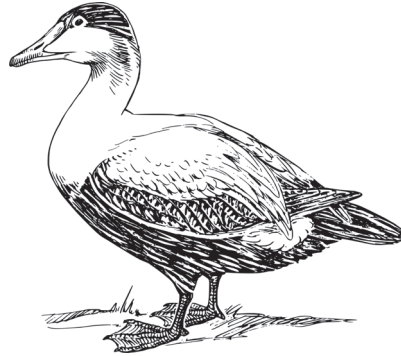
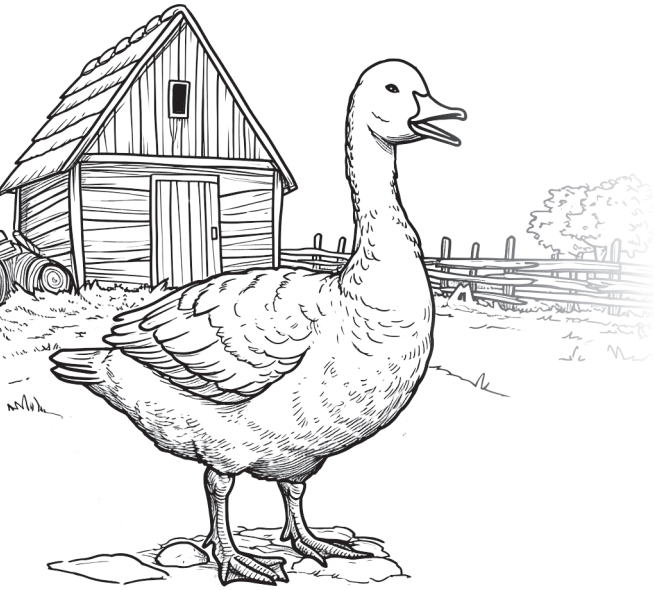
Wild aus heimischen Wäldern



Bandnudeln mit Rehragout in Preiselbeeren-Pfeffer-Rahm	23,90
Hirschgulasch mit Pilzen in Wachholderrahm / Kartoffelknödel / Apfelrotkohl	24,90
Wilderer Teller Wildbratwurst / Wildfrikadelle / Wachholderrahmsauce / Preiselbeeren / Bratkartoffel / Wirsing	18,90
Rehbraten Baden Baden Apfelrotkohl / Kartoffelknödel / Preiselbeeren / Birne	23,00
Wildhacksteak mit Schwammerl in Wachholderrahmsauce / Wirsinggemüse / Schupfnudeln	19,90
Rehschnitzel in Haselnusspanade Schupfnudeln / gebratener Rosenkohl / Schokoladen Chili Sauce	24,50
Wildschweintrüben rosa gebraten mit einer Schwarzkirschen Pfeffer Sauce / Schupfnudeln / Feldsalat / Flower Sprouts / Wallnüsse	28,90



Enten und Gänsezeit



1/2 Bauernente

knusprig / Knödel / Rotkohl / Madeira-Kirschen

25,00

1/4 Gans in einer Honighaut

knusprig gebraten / Knödel / Rotkohl / Maronen / Beifußjus

36,00

Dessert

Winterzauber

Glühweingelee / Vollmilch-Mousse /
Salzkaramell / Schoko-Nuss-Crunch

9,50

Lemon Cheesecake

mit Salz-Karamelleis und Karamell

9,80

Schokoladenkuchen mit Schokoladenmousse

Schwarzkirscheis / Sahne

10,20

Schokoladentarte

Beeren / Nuss-Crunch / Schokoladeneis

10,80

(ab Martinstag und auf Vorbestellung)

Gänse-Menü klein (für 4 Personen, pro Person 47,50)

Gänseschmalz mit Äpfelchen und Rosmarin
dazu Bauernbrot vom Schachner

Feldsalat mit Kürbiskernen

ganze Gans gefüllt mit Äpfel und Beifuß
Maronen / Knödel / Rosenkohl / Rotkohl und Beifußjus

Omas kleiner Rumtopf mit Wallnusseis

Gänse-Menü groß (für 4 Personen, pro Person 62,50)

Aperitif nach Chef Art

Gänseschmalz mit Äpfelchen und Rosmarin
dazu Bauernbrot vom Schachner

Kürbissuppe / Wildschinken an einem Preiselbeeren-Soufflé
Feldsalat / Gänseleber

1 Flasche Rotwein nach Wahl
jede weitere Flasche 28,00 € im Menü (0,75l)

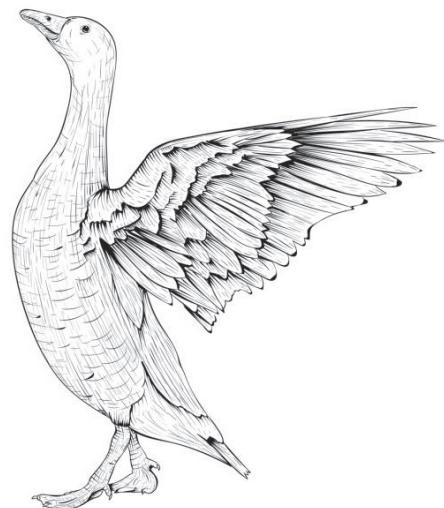
ganze Gans gefüllt mit Äpfel und Beifuß
Maronen / Knödel / Rosenkohl / Rotkohl und Beifußjus

Omas Rumtopf mit Wallnusseis

Espresso und ein Malteser Aquavit

Die Gans

die aus der Reihe tanzt!





THE
VEGETARIAN
BUTCHER™

Vegetarisch Vegan

(kann Gluten enthalten)

Vegetarisches Butterchicken mit Curry

No Chicken / Koriander / Chili / Gemüse / Basmatireis / Salat 19,80

Kartoffelnudel

Kürbis / No Chickenfilet / Pinienkerne / Wallnüsse /
Blauschimmelkäse / Feldslat 21,00

Kartoffel

Kürbis / Erbsen / buntes gebratenes Gemüse /
geräucherter gebratener Tofu / roter Curry /
Pikant und würzig 19,80



VEGAN



VEGETARISCH

Pinsa



Pinsa Chef

Feige / Feldsalat / Granatapfelkerne / Entenbrust rosa /
Parmesan / Kürbis

16,80

Pinsa Vegetarisch

Babyspinat / Brikäse / Blauschimmel / Feige / Rauke /
Parmesan/ Zwiebelmarmelade / Nüsse

14,60

Pinsa vegan

Tapenade / Kalamatta / Feldsalat / Gemüse / Nüsse /
Flower Sprouts / Mango / Kürbis

14,00

Bowls

Alle unsere Bowls servieren wir mit Reis, Champignons und den Zutaten der einzelnen Bowls.

Lachsschüssel

Buchweizen mit gebeiztem Lachs / Spinat / Rote Beete /
Gemüse / Soja / Teriyaki / Feldsalat / Avocado

21,90

Hühnerschüssel

Erdnuss Hähnchen / Bulgur / Kichererbsen / Avocado /
Radieschen / Rettich / Feldsalat

18,90

Enten Schüssel

Bowl Ente / Feldsalat / Granatapfelkerne / Avocado /
Staudensellerie / Frühlinglauch / Spinat / Tomate /
Apfel / Entenbrust

24,00

DESSERTS

Panna Cotta

mit frischem Obst

8,90

Bananenschüssel

Banane / Stracciatella-Eis / Schokosauce /
Marshmallows / Sahne

9,50

Amarenabecher

Schokoladeneis / Amarenakirschen /
Sahne / Gebäck

9,90

Joghurtbecher

Joghurteis / Früchte / Joghurt / Sahne

10,40

Heiße Liebe

Vanilleeis / Sahne / Himbeeren

9,80

Hüftgold

Karamell / Karamell / Karamell / Sahne

9,50

Mutters Gezogener

Sahne / Vanilleeis

9,40

Affogato al Caffè

5,50

Eis verschiedene Sorten

je Kugel

2,20



Mittwochs Alles aus der Worschküche

KALBSLEBER

Apfel / Schmorzwiebel / Portweinsauce / Stampf 19,80

BLUTWURST / LEBERWURST

warm oder gebacken / Sauerkraut / Brot 12,50

SCHLACHTKESSEL

Leber / Blut / Kesselfleisch / Zunge / Leberknödel /
Sauerkraut / Kren / Bauernbrot 16,00

KESSELFLEISCH

Worschtsupp / Rüssel / Backe / Wamme / Bauernbrot 12,90

SCHÄUFELCHEN

Bayrisch Kraut / Knödel / Biersauce 16,50

SCHWEINEBÄCKCHEN

Bayrisch Kraut / Kartoffeln / Biersauce 13,80

ZUNGE

Sauerkraut / Biersauce / Bauernbrot 12,80

HAXE knusprig

Kraut / Biersauce / Bauernbrot 15,50

HAXE knusprig

Kraut / Biersauce / Knödel 18,50

1/2 HAXE knusprig

Kraut / Biersauce / Knödel 11,80

SCHWEINEBAUCH knusprig

Sauerkraut / Stampf 12,90



GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Spessartwald
classic / medium / naturel

0,25l 2,80
0,75l 5,50

Softdrinks

**Pepsi / 7 Up / Schwip Schwap /
Pepsi Max / Mirinda**

0,3l 3,00
0,5l 5,00

Bitterlemon / Tonic

0,2l 3,90



Säfte

**Apfelsaft / Orangensaft / Johannisbeere /
Maracuja / Traube hell**
auch als Schorle



0,3l 3,00
0,5l 5,00

Apfelwein

Apfelwein / pur / sauer / süß / Cola im Gerippte 0,25l

im Gerippte 0,5l 2,00

Bembel

1,0l 4,00

7,00



Biere

Schlappeseppel Pils

0,2l 2,60
0,4l 4,10

Radler / Colabier

0,3l 2,80
0,5l 4,50

Schlappeseppel Helles

0,3l 2,80
0,5l 4,50

Bavaria Helles Hefeweizen

0,3l 2,70
0,5l 4,50

Kellerbier

0,3l 2,80
0,5l 4,50

Maß

1 Liter Bier nach Wunsch

9,00



Aktionsbiere vom Fass sprechen sie unseren Service an.

Flaschenbier

Bavaria Dunkles Weizen	Flasche 0,5l	4,60
Schlappeseppel Urbräu	Flasche 0,5l	4,60
Karamalz	Flasche 0,33l	4,00
Schlappeseppel Alkoholfrei	Flasche 0,33l	3,70
Seppelchen	Flasche 0,33l	3,70



Weine bitte auf der Weinkarte einsehen.



Heißgetränke

Tasse Kaffee	3,00
Espresso	2,50
Cappuchino	3,50
Milchkaffee	3,50
Latte Macchiato	4,00
Heiße Schokolade	4,00
Tee nach Wunsch	3,00





Dienstags Wohin ???

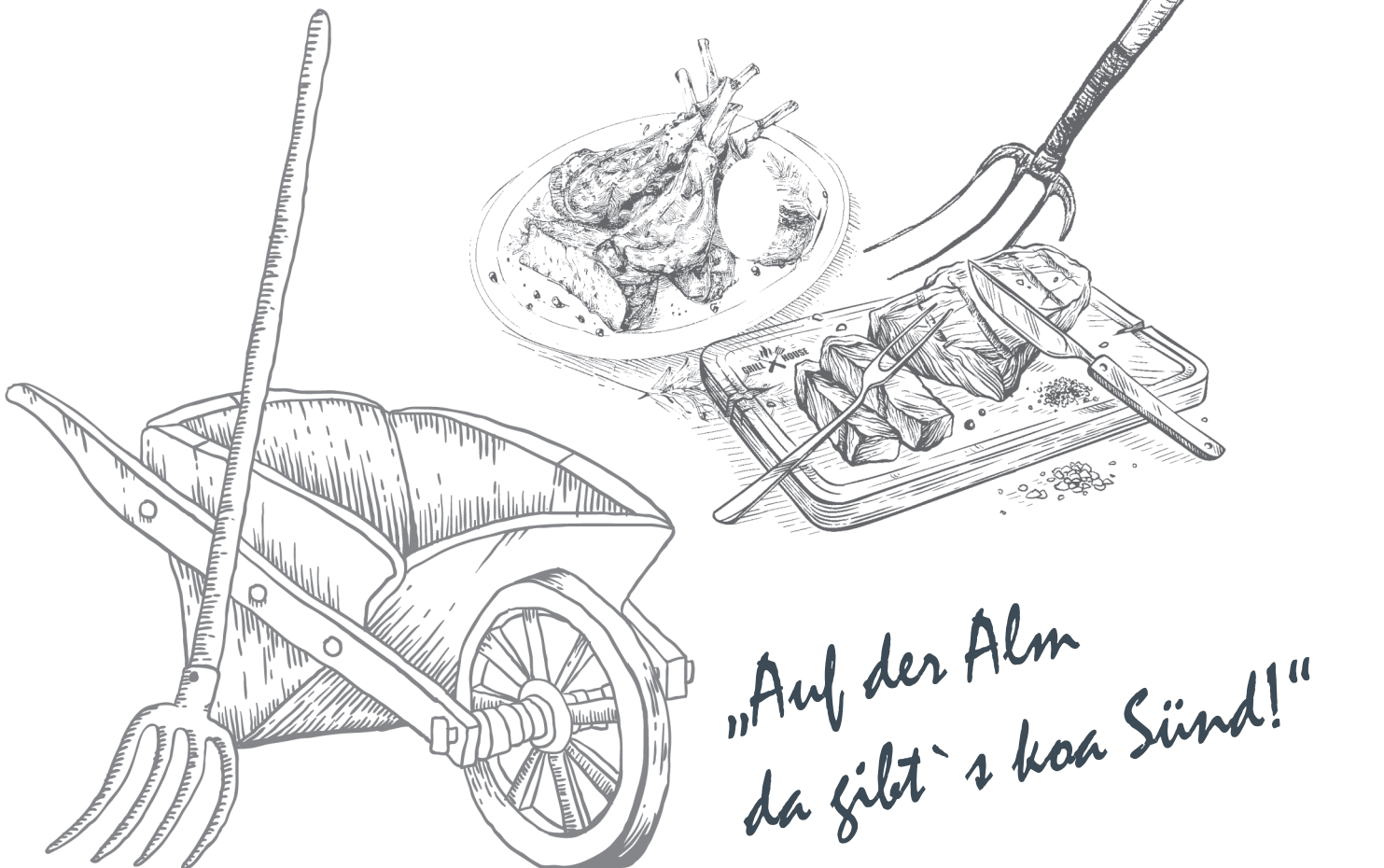
Natürlich zu viert zum Wirt!

4 Maß Bier nach Wunsch (4 Liter)

Mistgabel reich besteckt mit Schnitzel und Steaks vom Schwein
dazu verschiedene Saucen / Kräuterbutter / Dips / Knusperzwiebel /
Paprika / Champignon / Pfeffersauce / Kartoffeliges und Salat

Eine Schnaps Bank

99,00



*„Auf der Alm
da gibt's koa Sünd!“*