

REGIONAL • FRISCH • GENIEßEN

Herzlich Willkommen  
im  
● WEINHAUS EWIG LEBEN ●



Öffnungszeiten des Restaurants mit durchgehend warmer Küche:

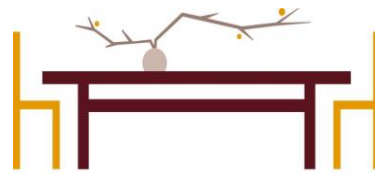
Dienstag bis Freitag ab 16 Uhr

Samstag, sowie sonn- und feiertags ab 11 Uhr

Montag Ruhetag

*Inhaber: Stefan Schmitt*

REGIONAL • FRISCH • GENIEßEN



• WEINHAUS EWIG LEBEN •

Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie herzlich im Weinhaus Ewig Leben.

Unser Servicepersonal hilft Ihnen selbstverständlich bei jeglichen Fragen zu unseren Weinen oder Speisen weiter.

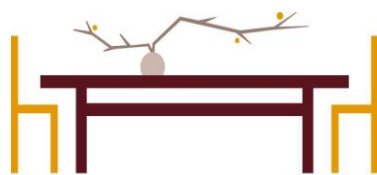
Falls Sie sich genauer über die in unseren angebotenen Gerichten enthaltenen Inhaltsstoffe und Allergene informieren möchten, händigt Ihnen das Servicepersonal auf Anfrage gerne eine Übersicht aus.

Einen angenehmen und schmackhaften Besuch wünscht Ihnen

Ihr Ewig-Leben-Team



REGIONAL · FRISCH · GENIEßEN



• WEINHAUS EWIG LEBEN •

## SALATE

---

**Vorspeisensalat** 3,90 €

### **Salatteller „EWIG LEBEN“**

*Großer saisonaler Schlemmersalat mit Brot*

wahlweise mit Putenstreifen 9,80 €

gebratenen Riesengarnelen 13,60 €

gebeiztem Lachs 12,90 €

gebratenen Champignons 8,90 €

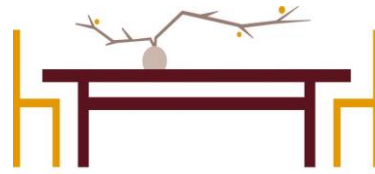
## SUPPEN

---

**Fränkische Silvanersuppe mit Zimtroutons** 3,90 €

**Tagessuppe siehe Schiefertafel**

REGIONAL · FRISCH · GENIEßEN



• WEINHAUS EWIG LEBEN •

KLEINIGKEITEN (KALT) (An Sonn- und Feiertagen erst ab 14.30 Uhr bestellbar)

**Dreierlei zum Wein herzhaft <sup>(2)</sup>**

*Roher und gekochter Schinken, Roter und Weißer Pressack*

5,90 €

**Dreierlei vom Käse mit Oma's Weingelee**

*Variation von Frischkäse, Weich- und Hartkäse*

6,50 €

**Angemachter Camembert**

*mit Zwiebeln und Schwarzbrot*

5,90 €

**„Strammer Max“**

*Schwarzbrot mit gekochtem Schinken und zwei Spiegeleiern*

6,60 €

**„Häcker-Brotzeit“ <sup>(2)</sup>**

*Hausmacher Roter und Weißer Pressack, Weinbeißer, roher und gekochter*

*Schinken, Angemachter Camembert, dazu Schwarzbrot und Butter*

8,90 €

**„Fränkisches Vitello Tonnato“**

*Dünn aufgeschnittener Rindertafelspitz mit Thunfischvinaigrette und Kapern*

7,90 €

KLEINIGKEITEN (WARM) (An Sonn- und Feiertagen erst ab 14.30 Uhr bestellbar)

**Mediterranes Grillgemüse mit Brot**

6,90 €

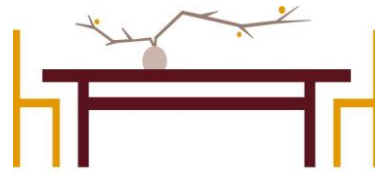
wahlweise überbacken mit Schafskäse

8,50 €

**Hausgebeizter Lachs auf Rösti mit Sahnemeerrettich**

8,50 €

REGIONAL · FRISCH · GENIEßEN



• WEINHAUS EWIG LEBEN •

BRATWÜRSTE (An Sonn- und Feiertagen erst ab 14.30 Uhr bestellbar)

---

**„Blaue Zipfel“**

*Ein Paar Bratwürste im Wurzelsud gegart mit Schwarzbrot*

6,90 €

**Ein Paar Bratwürste mit Sauerkraut und Schwarzbrot**

6,90 €

wahlweise mit Pommes Frites

zzgl. 2,00 €

hausgemachten Bratkartoffeln

zzgl. 2,50 €

FLAMMKUCHEN (An Sonn- und Feiertagen erst ab 14.30 Uhr bestellbar)

---

**„Elsässer Art“**

*mit Creme fraiche, Speck, Lauch und Zwiebeln*

7,80 €

**„Veggie“**

*mit Creme fraiche und saisonalem Gemüse*

7,80 €

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

---

**„Weinnudeln“ von unserem Bacchus**

*mit Champignons, Tomate und Lauch*

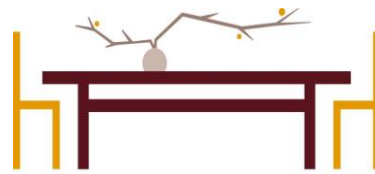
8,50 €

Weinempfehlung: Ewig Leben Bacchus QbA trocken 0,1l € 1,80

**Hausgemachte Käsespätzle**

*mit Röstzwiebeln und Beilagensalat*

9,50 €



## HAUPTGERICHTE

---

### VOM GEFLÜGEL:

#### **Putenschnitzel „Natur“**

*mit selbstgemachter Kräuterbutter, Rösti und Beilagensalat*

9,80 €

### VOM RIND:

#### **Burgunderbraten**

*mit Kartoffelklößen <sup>(5)</sup> und Blaukraut*

13,50 €

#### **„Hochzeitsessen“**

*Fränkischer Tafelspitz mit Bandnudeln, Meerrettichsoße <sup>(5)</sup> und Preiselbeeren*

12,90 €

Weinempfehlung: Ewig Leben Silvaner Kabinett trocken 0,1l € 2,10

### AUS DEM MEER:

#### **„Pasta scharf“**

*mit gebratenen Riesengarnelen, Chili und mediterranem Grillgemüse*

15,80 €

Weinempfehlung: Ewig Leben Domina Kabinett trocken 0,1l € 2,40

### VOM SCHWEIN:

#### **Schnitzel „EWIG LEBEN“**

*Schweineschnitzel in Cerealien-Panade nach Art des Hauses*

*mit Pommes Frites, Schmand und Beilagensalat*

10,80 €

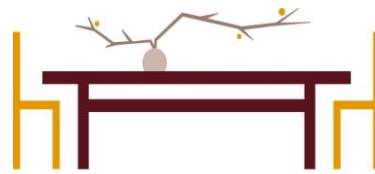
#### **Fränkisches Schäufole**

*Ofenfrische Schweineschulter mit würziger Biersoße,*

*dazu Kartoffelklöße <sup>(5)</sup> und Blaukraut*

12,50 €

REGIONAL · FRISCH · GENIEßEN



• WEINHAUS EWIG LEBEN •

### **Holzfällersteak**

*Saftiges Schweinerückensteak mit einer tomatenbasierten Soße*

*mit Zwiebeln, Champignons, Mais und Speck <sup>(2)</sup>, dazu hausgemachte*

*Bratkartoffeln und Beilagensalat*

11,80 €

Weinempfehlung: *Weißer Burgunder Kabinett trocken 0,1l € 2,90*

### **„Stefan's Leibspeise“**

*Schweinefilet in Champignonrahmsauce mit hausgemachten Spätzle*

*und Beilagensalat*

13,90 €

Weinempfehlung: *Sonnenstuhl Silvaner Spätzlese trocken 0,1l € 3,20*

**Die meisten unserer Hauptgerichte können Sie auch als kleine Portion bestellen.**

**Das Servicepersonal hilft Ihnen gerne weiter.**

**FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE** (bis 14 Jahre, Erwachsene zahlen 1,00 € mehr)

---

**Zwei Kartoffelklöße <sup>(5)</sup> oder Spätzle mit Soße**

3,50 €

**Kleines Schweineschnitzel mit Pommes Frites**

5,50 €

**Hähnchennuggets mit Pommes Frites**

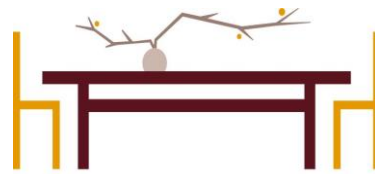
4,60 €

**Röstitaler mit Apfelmus**

3,90 €

\* Zusatzstoffe siehe letzte Seite

REGIONAL · FRISCH · GENIEßEN



• WEINHAUS EWIG LEBEN •

## DESSERT

---

<b>Tonkabohnen – Pannacotta mit Schokocrumble</b>	3,50 €
wahlweise mit einer Kugel Sorbet	4,90 €
<b>Marmoriertes Mousse von weißer und dunkler Schokolade</b>	
<i>dazu Beerenragout</i>	6,90 €

### EIS UND SORBET JETZT AUS RANDESÄCKRER HAND:

Im Juli '17 eröffneten Ulrike und Jürgen Haas in der Würzburger Plattnerstraße das „HIER & JETZT“. Die beiden bieten dort Speiseeis und Sorbet aus rein natürlichen Zutaten an, bei dem sie gänzlich auf künstliche Zusätze und Aromen verzichten. Wir freuen uns, Ihnen das handwerklich hergestellte Eis nun auch in unserem Restaurant anbieten zu dürfen!



<b>Gemischter Eisbecher mit Sahne</b>	4,60 €
<b>ohne Sahne</b>	4,20 €
<b>„Heiße Liebe“</b>	
<i>Vanille-Eis mit heißen Himbeeren</i>	5,50 €
<b>Eine Kugel Sorbet</b>	1,60 €
<i>wechselnde Sorten</i>	
<b>Eine Kugel Eis</b>	1,50 €
<i>Schokolade, Vanille, und jeweils eine wechselnde Sorte</i>	

1 Farbstoffe

3 Antioxidationsmittel

2 Konservierungsstoffe

4 Geschmacksverstärker 5 Geschwefelt