

• WEINHAUS EWIG LEBEN •

„UND JEDEM ANFANG WOHT EIN ZAUBER INNE,
DER UNS BESCHÜTZT UND DER UNS HILFT, ZU LEBEN.“

(Hermann Hesse)

LIEBE GÄSTE,

wir begrüßen Sie ganz herzlich im WEINHAUS EWIG LEBEN in Randersacker.
Unser Name ist nicht nur eine besondere Weinlage hier im Ort er ist auch unser Motto.
Denn nur wer sich nachhaltig ernährt und denkt, lebt auch länger.

Deshalb versuchen wir, so weit es uns möglich ist, stets frische,
regionale und saisonale Produkte anzubieten.

So beziehen wir zum Beispiel unser Fleisch von der **Metzgerei Hollerbach**.

Obst, Gemüse und frische Kräuter von **Schraud & Baunach**.

Und je nach Saison, Spargel aus Sommerhausen und Wild von benachbarten Jägern.

Aufgrund dieser Philosophie können wir Vorbestellungen in Verbindung mit Wunschesse
(ab 6 Personen) demzufolge nur eine Woche im Voraus realisieren.

Für Feiern jeglicher Art (Hochzeit/Kommunion/Geburtstag etc.) stehen Ihnen
unsere Räumlichkeiten (Gastraum/Nebenraum) jederzeit zur Verfügung.

Anfragen und Reservierungen nehmen wir gerne
auch hier im Lokal entgegen oder telefonisch unter: **0931 - 46 55 99 33**.

Gerne können Sie auch ab sofort unser freies WLAN im Gastraum benutzen.
Wobei wir zu einer gepflegten Unterhaltung bei Tisch - *face to face, without book* -
selbstverständlich stets die passenden Getränke beisteuern könnten.

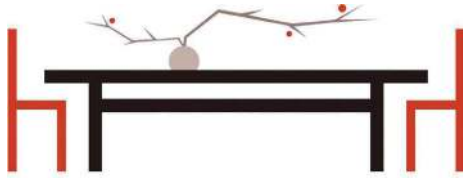
Ihr neues, altes EWIG LEBEN TEAM!

SALATE

VORSPEISENSALAT	4,20 €
SALATTELLER „EWIG LEBEN“ großer saisonaler Schlemmersalat mit Brot	7,90 €
wahlweise auch mit gebratenen	
Riesengarnelen	15,90 €
Rinderstreifen	14,90 €
Champignons	9,90 €
Hähnchentranchen	11,90 €

SUPPEN

FRÄNKISCHE SILVANERSUPPE mit Zimtcroustons	4,40 €
RINDERKRAFTBRÜHE mit Leberknödel	3,40 € 4,90 €
TAGESSUPPE siehe Schiefertafel	4,40 €



• WEINHAUS EWIG LEBEN •

KALTE KLEINIGKEITEN

ANGEMACHTER CAMEMBERT mit Zwiebeln und Schwarzbrot	5,90 €
„FRÄNKISCHES VITELLO TONNATO“ dünn aufgeschnittener Rindertafelspitz mit Thunfischvinaigrette und Kapern	9,50 €
DREIERLEI VOM KÄSE mit Weingelee und Schwarzbrot	6,50 €

WARME KLEINIGKEITEN

MEDITERRANES GRILLGEMÜSE mit Brot	8,50 €
überbacken mit Schafskäse	9,90 €
HAUSGEBEIZTER LACHS mit Rösti und Sahnemeerrettich	
als Vorspeise	8,90 €
als Hauptgericht	11,90 €

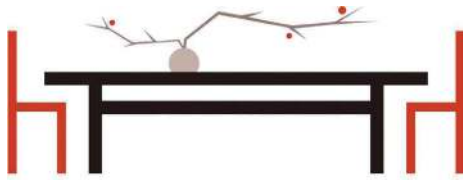
ZUSATZSTOFFE: siehe letzte Seite

BRATWÜRSTE

„BLAUE ZIPFEL“	8,90 €
ein Paar Bratwürste im Wurzelsud gegart mit Schwarzbrot	
EIN PAAR LANDBRATWÜRSTE	8,50 €
mit hausmacher Sauerkraut und Schwarzbrot	
wahlweise auch mit	
Pommes Frites	9,90 €
hausgemachten Bratkartoffeln	10,90 €

FLAMMKUCHEN

„ELSÄSSER ART“	8,90 €
mit Creme fraîche, Speck, Lauch und Zwiebeln	
„VEGGIE“	9,50 €
mit Creme fraîche und saisonalem Gemüse	
„SCHINKEN“	10,90 €
mit rohem und gekochtem Schinken, frische Champignons	
„GARNELE“	14,90 €
mit Creme fraîche und saisonalem Gemüse	



• WEINHAUS EWIG LEBEN •

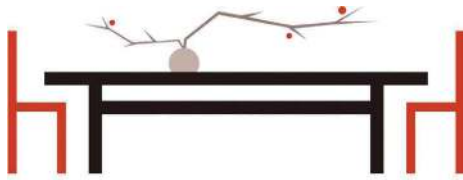
HAUPTGERICHTE

HÄHNCHENSCHNITZEL „NATUR“	11,50 €
mit selbstgemachter Kräuterbutter, Rösti und Beilagensalat	
SCHNITZEL „WIENER ART“	11,50 €
mit Pommes Frites und Beilagensalat	
SCHNITZEL „EWIG LEBEN“	13,50 €
Schweineschnitzel in Cerealien-Panade nach Art des Hauses	
mit Pommes Frites, Schmand und Beilagensalat	
FRÄNKISCHES SCHÄUFELE	14,70 €
ofenfrische Schweineschulter	
mit würziger Biersoße, dazu Kartoffelklöße ⁽⁵⁾ und Blaukraut <i>(Da ofenfrisch zubereitet - Wartezeit ca 30 min.)</i>	
„UNSERE LEIBSPEISE“	14,50 €
Schweinefilet in Champignonrahmsauce	
mit hausgemachten Spätzle und Beilagensalat	
mit Käse überbacken	16,50 €

ZUSATZSTOFFE: siehe letzte Seite

HAUPTGERICHTE

FRÄNKISCHER SAUERBRATEN	14,50 €
mit Kartoffelklößen ⁽⁵⁾ und Blaukraut	
„HOCHZEITSESSEN“	15,50 €
fränkischer Tafelspitz	
mit Bandnudeln, Meerrettichsoße ⁽⁵⁾ und Preiselbeeren	
„PASTA SCHARF“	15,80 €
mit gebratenen Riesengarnelen, Chili und mediterranem Grillgemüse wahlweise auch mit Rinder- oder Hähnchentranchen	
WOLFSBARSCHFILET	17,90 €
auf grüner Sauce, Nudeln und Salat wahlweise auch mit Kartoffeln	
HOLZFÄLLERSTEAK	14,80 €
saftiges Schweinesteak (wahlweise Nacken oder Rücken)	
mit Zwiebeln, Champignons und Speck, dazu hausgemachte Bratkartoffeln und Beilagensalat	
RUMPSTEAK	19,90 €
mit Mandelkroketten, Kräuterbutter und Salat	



• WEINHAUS EWIG LEBEN •

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

WEINNUDELN „EWIG LEBEN“	9,90 €
in Weißweinsauce mit Champignons, Tomate und Lauch	
HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE	9,50 €
mit Röstzwiebeln und Beilagensalat	
„PASTA SCHARF“ (VEGAN)	8,90 €
mit Chili und mediterranem Grillgemüse	

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

ZWEI KLÖSSE ODER SPÄTZLE mit Sauce Ihrer Wahl	3,50 €
KLEINES SCHWEINESCHNITZEL mit Pommes Frites	5,50 €
„LEON SPEZIAL“ GROSSES SCHWEINESCHNITZEL ohne Pommes	5,90 €
HAUSGEMACHTE HÄHNCHENNUGGETS mit Pommes Frites	4,60 €
KLEINER SALAT gemischt	1,90 €
RÄUBERTELLER mit Besteck	0,00 €

ZUSATZSTOFFE: siehe letzte Seite

DESSERT

PANNA COTTA mit Schokoladencrumble	3,90 €
mit einer Kugel Sorbet-Eis	4,80 €
SCHOKOKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN	4,90 €
mit einer Kugel Sorbet-Eis	5,80 €
MARMORIERTES SCHOKOMOUSSE auf Fruchtspiegel	6,90 €

EIS und SORBET

jetzt auch aus Randsäckrer Hand.

Im Juli 2017 eröffneten Ulrike und Jürgen Haas in der Würzburger Plattnerstrasse das „**HIER & JETZT**“. Ein Eisladen der besonderen Art. Eben „HIER“ werden nur natürliche Zutaten für Eis und Sorbet verwendet. Keine künstlichen Zusatzstoffe oder Aromen. Wir freuen uns, Ihnen dieses leckere, handwerklich hergestellte Eis auch in unserem Restaurant anbieten zu können.

GEMISCHTER EISBECHER	4,20 €
„ HEISSE LIEBE “	5,50 €
Vanille-Eis mit heißen Himbeeren	
EINE KUGEL SORBET	1,60 €
wechselnde Sorten	
EINE KUGEL EIS	1,50 €
Schokolade, Vanille und jeweils wechselnde Sorten	



ZUSATZSTOFFE

1 Farbstoffe - 2 Antioxidationsmittel - 3 Konservierungsstoffe

4 Geschmacksverstärker - 5 geschwefelt

**Bei Allergien oder anderen Fragen
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.**

ÖFFNUNGSZEITEN

MITTWOCH BIS SAMSTAG: ab 17:00 Uhr

SONNTAG UND FEIERTAG: ab 11:00 Uhr

MONTAG UND DIENSTAG: Ruhetag

REGIONAL FRISCH GENIEßEN