

*Liebe Gäste,  
wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Seien Sie Herzlich willkommen!  
Wir möchten Ihnen weiterhin Gutes aus der Küche im angenehmen Ambiente bieten.  
Bewährte langjährige Lieferanten unterstützen mich, um Sie mit genussvollen Momenten  
zu verwöhnen.  
Meine Fische erhalte ich von der Deutschen See, das Steakfleisch ist vom argentinischen  
Weiderind.  
Mein Lieferant für Obst und Gemüse ist die Firma Schraud und Baunach aus Würzburg.  
Ich verarbeite frische Produkte und bleibe jahreszeitlich orientiert.*

***Unsere Öffnungszeiten sind:***

- ***Montag, Dienstag und Mittwoch ab 16:30 Uhr***
- ***Donnerstag und Freitag Ruhetage***
- ***Samstag 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr und ab 16:30 Uhr***
- ***Sonntag von 11:30 bis 14:30 Uhr***

***Ihre Gudrun Moll mit Team***

## **Anregendes & Prickelndes voraus**

<b>Campari</b> (mit Farbstoff) aufgefüllt mit Orangensaft	5 cl	5.50 EUR
<b>Kir royal</b> 2 cl Johannisbeerlikör aufgefüllt mit trockenem Sekt		5,00 EUR
<b>Glas Sekt</b> - trocken -	10 cl	4.50 EUR
<b>HUGO</b> Holunderblütensirup, Sekt und Selters dekoriert mit Minzblatt und Limette		5.50 EUR
<b>APEROL Sprizz</b> Aperol aufgefüllt mit Sekt und Selters, dekoriert mit Orangenscheibe		5.50 EUR

## **Sekt**

<b>Oppmann</b>	Schloss Würzburg - trocken -	0,75l Flasche 24.50 EUR
<b>Becksteiner Kirchberg</b>	Kerner - brut -	0,75l Flasche 25.50 EUR
<b>Becksteiner Kirchberg</b>	Schwarzriesling trocken rosé	0,75l Flasche 29.50 EUR

alle Preise sind Endpreise

### **Aus dem Suppentopf**

#### **kräftige Rinderbrühe**

mit handgeschnittenen Flädle (A1/C/G)

5.40 EUR

#### **hausgemachte Leberknödel**

in kräftiger Brühe mit kleinen Brandteigkrapfen (A1/C) und Schnittlauchröllchen

5.80 EUR

#### **altschwäbische Hochzeitssuppe (A1/C/H)**

mit Flädle, Leberklößchen und Maultäschle

6.50 EUR

### **Delikate Vorspeisen**

#### **panierte Champignons**

servieren wir mit Sauce Remoulade und Stangenweißbrot mit Butter

8.30 EUR

#### **fünf Riesengarnelen**

serviert mit heißer Kräuterbutter und getoasteten Weißbrotecken

12.50 EUR

## **Ihre Wunsch-Klassiker**

### **Paniertes Schweineschnitzel**

*In der Pfanne goldbraun gebraten  
dazu Pommes frites und Salat*

19.90 EUR

**„Cordon bleu“** vom Jungschweinrücken

*gefüllt mit Schinken (1) und Käse (2), dazu Pommes frites und Salat*

23.90 EUR

**Pfefferlendchen** vom Schweinefilet

*überzogen von Rahmsauce mit rosa und grünen Pfefferbeeren,  
dazu Röstinchen und Salat*

23.90 EUR

**Zwiebelrostbraten** vom argent. Weiderind

*mit Spätzle und Salat*

31.90 EUR

**Schwabentopf**

*zwei Schweinelendchen und eine hausgemachte Maultasche  
auf Spätzle und alles mit Käse überbacken  
dazu Rahmsauce und Salat*

25.90 EUR

## **Sie lieben Fisch? - Wir auch!**

**Zanderfilet** - natur und auf der Haut gebraten  
garniert mit frisch gebratenen Shiitakepilzen  
serviert an Nudeln, Fischrahmsauce und Salat

28.90 EUR

**Fischreigen** von viererlei grätenfreien Fischfilets  
(Zander-Seelachs-Pangasius-Lachs)  
unterschiedlich zubereitet: gebraten (A), pochiert und paniert,  
garniert mit gebratenen Pilzen, dazu feine Nudeln,  
Fischrahmsauce und Salat

23.90 EUR

### **Salatteller „Fischernetz“**

Viererlei Fischfilets - natur gebraten (A1) und grätenfrei - sowie  
Tintenfischringe im Backteig  
serviert an bunten Gemüse- und Blattsalaten,  
dazu Stangenweißbrot und Butter

23.90 EUR

### **Seelachsroulade**

gefüllt mit Spinat und Fetakäse, überzogen mit Fischrahmsauce,  
serviert an feinen Nudeln und Salat

20.90 EUR

## *Salat oder vegetarisch ?*

### **drei Gemüsemaultaschen**

auf würzigem Blattspinat -  
überbacken mit Käse, dazu Salat

17.90 EUR

### **Salatteller „Gourmet**

bunte Blatt- und Gemüsesalate, garniert mit hausgemachtem Maultäschle (A1/C/G),  
Schweinefilet, gebratenem Fischfilet (A1) und gebratenen Champignons,  
dazu Stangenweißbrot und Butter

18.90 EUR

### **Salatteller „Jägerlatein“**

bunte Blatt- und Gemüsesalate  
umlegt mit zwei Röstinchen, panierten Champignons  
und zweierlei gebratenen frischen Pilzen

18.90 EUR

### **Rahm-Käsespätzle**

mit Röstzwiebeln  
dazu Salat

17.90 EUR

## **Eis & Desserts – kleine und große Schleckereien**

<b>Nussknacker</b> <i>zwei Kugeln Walnuss-Eiskrem und Walnusshäften dekoriert mit Sahnetupfer</i>	7.00 EUR
<b>Schoko-Kuss</b> <i>jeweils eine Kugel Eiskrem „Vanille“ – überzogen mit Schoko-Eierlikör - und Eiskrem „Schokolade“ mit einem Schuss Eierlikör, dazwischen ein Sahnetupfer</i>	7.00 EUR
<b>heiße Beerenfrüchte</b> <i>auf zwei Kugeln Vanilleeiskrem und Sahnetupfer</i>	6.50 EUR
<b>süßer Palatschinken</b> <i>um zwei Kugel Eiskrem „Vanille“ Obstgarnitur und Sahnetupfer</i>	7.00 EUR
<b>gemischtes Eis</b>	6.00 EUR
<i>gemischtes Eis mit Sahne</i>	6.30 EUR
<b>Eiskugel SOLO nach Wahl</b>	2.00 EUR

*alle Preise sind Endpreise*

*Eis hergestellt mit Pflanzenfett*

## **Alkoholfreie Getränke**

<b>Coca-Cola / Fanta / Spezi</b>	0.3 l	3,00 EUR	
	0.4 l	3.80 EUR	
<b>Coca-Cola</b> - light -	0.33 l	3.20 EUR	
<b>Apfelsaft</b> - naturtrüb -	0.25 l	2.80 EUR	
<b>Orangensaft</b>	0.25 l	3.50 EUR	
<b>Johannisbeernektar</b>	0.25 l	3.50 EUR	
<b>Pink Grapefruitnektar</b>	0.25 l	3.50 EUR	
<b>Apfelsaftschorle</b> - naturtrüb -	0.25 l	3.00 EUR	
	0.4 l	3.80 EUR	
<b>Johannisbeerschorle</b>	0.3 l	3.80 EUR	
	0.4 l	4.20 EUR	
<b>Bitter lemon</b>	0.2 l	3.00 EUR	
<b>Teinacher Genusslimonade</b>	0.33 l	3.50 EUR	
Mango-Maracuja-Orange o. Rhabarber-Mirabelle			
<b>Tafelwasser</b>	0.3 l Glas	2.10 EUR	
	0.4 l Glas	2.50 EUR	
<b>Teinacher Mineralwasser</b> - spritzig -	0.5 l Flasche	3.50 EUR	
<b>Teinacher Mineralwasser</b> - naturell -	0.5 l Flasche	3.50 EUR	
<b>Teinacher Mineralwasser</b> - medium -	0.5 l Flasche	3.50 EUR	
<b>Teinacher Mineralwasser</b> - medium -	0.75 l Flasche	5.50 EUR	

*alle Preise sind Endpreise*



# Moll's Wirtshaus **Die Rose**

- aus Essen machen wir Genuss -

*Selters Mineralwasser –naturell oder classic 0,25 l Flasche 2.80 EUR*

## **Distelhäuser Biere**

<b>Pils vom Fass</b>	0.3 l	3.30 EUR	0.4 l	4.00 EUR	0.5 l	4.50 EUR
<b>Hefeweizen</b>	0.5 l Flasche	3.80 EUR				
<b>Radler</b>	0.3 l	3.20 EUR	0.5 l	4.20 EUR		
<b>Radler</b> - alkoholfrei -	0.33 l Flasche	3.10 EUR				
<b>Hefeweizen</b> - alkoholfrei -	0.5 l Flasche	3.80 EUR				
<b>Bier</b> - alkoholfrei -	0.33 l Flasche	3.20 EUR				

## **Kaffee & Co.**

<b>Kaffee</b>	Tasse	2.30 EUR
	Kännchen	4.00 EUR
<b>Tee mit Zitrone</b>	Tasse groß	2.60 EUR
<b>Heiße Schokolade</b>	Tasse	2.80 EUR
<b>Cappuccino mit Milch oder Sahne</b>	Tasse	3.00 EUR
<b>Latte Macchiato</b>	Tasse	3.00 EUR
<b>Espresso</b>	Tasse	2.10 EUR

*alle Preise sind Endpreise*

*doppelter Espresso*

*Tasse*

*3.90 EUR*

## *Weißweine (Qualitätsweine)*

2022er	<b>Müller-Thurgau „Ingelfinger Kasimirle“</b> (Weinkellerei Hohenlohe)	- halbtrocken -	1/4 l	4.70 EUR
2021er	<b>„KILIAN“ Müller-Thurgau</b> (Becksteiner Winzer)	- trocken -	1/4 l	5.00 EUR
2022er	<b>Sauvignon Blanc</b> Becksteiner Kirchberg (Weingut Benz)	- trocken -	1/4 l	5.80 EUR
2022er	<b>„KILIAN“ Grauer Burgunder</b> (Becksteiner Winzer)	- trocken -	1/4 l	5.30 EUR
2022er	<b>Bacchus (Tauberfranken)</b> (Weingut Benz)	- halbtrocken -	1/4 l	5.00 EUR
	<b>Weinschorle (weiß &amp; rot)</b>		1/4 l	4.20 EUR

*alle Preise sind Endpreise*

### **Roséweine (Qualitätsweine)**

2020er	<b>Schwarzriesling Weißherbst</b> (Weinkellerei Hohenlohe)	- halbtrocken -	1/4 l	4.90 EUR
2021er	<b>Schwarzriesling -ROSE-</b> (Becksteiner Weinhaus )	- trocken -	1/4 l	5.50 EUR

### **Rotweine (Qualitätsweine)**

2020er	<b>Hausschoppen ( Rotwein Cuvee )</b> (Weinkellerei Hohenlohe)	- halbtrocken -	1/4 l	4.90 EUR
2020er	<b>Tauberschwarz „Oberschüpfen Herrenberg“</b> (Weingut Benz)	- trocken -	1/4 l	5.80 EUR
2020er	<b>Zweigelt „ Unterbalbacher Vogelsberg“</b> (Weingut Benz)	- trocken -	1/4 l	5.80 EUR
2021er	<b>Spätburgunder „KILIAN“</b> (Becksteiner Winzer)	- trocken -	1/4 l	5.50 EUR

## **Digestifs**

<b>Cognac</b>	<b>„Hennesey“</b>	<b>2 cl</b>	<b>4.00 EUR</b>
<b>Bitter</b>	<b>Ramazotti</b>	<b>2 cl</b>	<b>3.00 EUR</b>
<b>Linie Aquavit</b>		<b>2 cl</b>	<b>3.00 EUR</b>
<b>Obstler</b>		<b>2 cl</b>	<b>2.80EUR</b>

## **Exklusive Schnäpse aus der Schwarzwaldbrennerei Scheibel**

<b>Premium Williams Birne</b>	<b>2 cl</b>	<b>3.50 EUR</b>
<b>Premium Schlehe</b>	<b>2 cl</b>	<b>3.50 EUR</b>
<b>Premium Himbeer</b>	<b>2 cl</b>	<b>3.50 EUR</b>
<b>Premium Marille</b>	<b>2 cl</b>	<b>3.50 EUR</b>
<b>Premium plus „Altes Pfläumle“</b>	<b>2 cl</b>	<b>4.00 EUR</b>

*Obstbrand mit Frucht verfeinert*

<b>Grappa „Le Diciotto Lune“</b>	<b>2 cl</b>	<b>4.50 EUR</b>
----------------------------------	-------------	-----------------

*18 Monate in Fässern aus Eichenholz, Kirsch- Esche oder Akazie gereift, duftintensiv, lieblich, Textur weich, trocken*