Aperitif

Crodino Alkoholfrei

Crodino ist die prickelnde alkoholfreie Erfrischung aus erlesenen Früchten und Kräuterextrakten mit vollem Bittergeschmack. 0,1l — 4,50

Freezante 0,0% Weingut Laurer Alkoholfrei

Der Freezzante ist mehr als nur ein alkoholfreier Frizzante – er ist die ideale alkoholfreie Alternative zu Prosecco. Hergestellt aus Verjus, dem Saft unreifer Trauben, mit einem Hauch Wasser verfeinert und fein perlend abgefüllt, überzeugt er mit einer eleganten Roséfarbe und seiner lebendigen Frische 0,1 l — 5,80

Knut Hansen Gin Alkoholfrei

Entgeistert ist die alkoholfreie Alternative zu Gin. Kräftiges Wacholder Aroma, gepaart mit feinen Gewürz- und Kräuternoten sorgen für vollmundigen Geschmack. 2cl— 3,80 // 4 cl — 6,80
mit Schweppes Tonic Water +0.2 l — 3,20

Hausgemachter Sorrel (alkoholfrei)

Hibiskus, Ingwer & Wintergewürze aufgegossen mit Soda 4,50
mit Havanna Especial Rum 7,50

Prosecco Marca Oro Valdobbiande DOCG

Helles Strohgelb mit goldenen Reflexen. Fruchtiger Duft mit Noten von Wildapfel, Akazienblüten und Honig, mit angenehmer Restsüße und feiner, anhaltender Perlage 0,1 l — 6,80

Corn 'n' Oil

Appleton Estate Rum, Falernum = karibischer Gewürzlikör, Angostura & Limette 9,80

Mojito

Havana Club Especial Rum, Limette, Minze, brauner Zucker, Soda 10,80
als Virgin 8,80

Gran Cruz 2003 Late Bottled Vintage Port

Das Bouquet ist intensiv und vielschichtig. Aromen von dunklen Früchten wie schwarzen Kirschen, Brombeeren und Pflaumen dominieren die Nase, begleitet von Anklängen von Gewürzen, Schokolade und einer subtilen Rauchigkeit. Die dunklen Fruchtaromen setzen sich fort und werden von reichen Noten von Gewürzen, Tabak und Schokolade begleitet. Die seidigen Tannine und die ausgewogene Säure verleihen dem Wein Struktur und Eleganz. 5 cl — 6,80

Laurer(G)in Wacholder trifft Laurerin

Stilsicher, frech und modern. Feiner Gin fusioniert mit der Weinkreation 08-15. Wacholder, Marillen, Hagebuttenschale, Süßholzwurzel, Hopfenblüte und Gemischter Satz werden hier zu einer spannenden Geschmackskomposition. 2cl— 4,20 // 4 cl — 7,20
mit Fever Tree Tonic Water +0.2 l — 4,20

Klassiker

Limoncello Spritz // Hugo // Aperol Spritz //Lillet Wild Berry // Sarti Spritz 7,80

DER FEINSCHMECKER
Slow Food Genussführer 2026
falstaff

Unser Schmankerlmenü

Roggensauerteig-Brot
mit Kümmelschmalz

*****

Mongdratzerl
(kleiner Gruß aus der Küche)

*****

Entenleber Crème brûlée
mit Dörrobst-Chutney und getoasteter Brioche
Iphöfer Muskateller
Weingut Ollinger // Franken

*****

Klare Bretonische Fischsuppe
mit Pastis, Vermouth und Edelfischen
Sauvignon Blanc
VdP Ortswein // Staatlicher Hofkeller Würzburg

*****

Geschmorte Lammkeule „Levante“
mit Gewürz-Jus, Tahin-Kichererbsenpüree,
gerösteten Kichererbsen und frischen Granatapfelkernen
K-NOM Malbec
Clos Troteligotte // Cahors, Malbec // BIO

*****

Dunkles Tonkabohnen Schokoladenmousse
auf Ananas-Rum-Ragout, mit hausgemachten Kokoseis
Rieslaner Auslese
Randersacker Sonnenstuhl // VdP Erste Lage // Schmitts Kinder

Menü 67
Weinempfehlung 21

DER FEINSCHMECKER
Slow Food Genussführer 2026
falstaff

Vorweg

Roggensauerteig-Brot
mit Kümmelschmalz 4,50

Suppen

Kräftige Rinderbrühe
mit Lebernockerl und Pfannkuchenstreifen 6,50

Kokos-Currysuppe
mit Shrimps 8,80

Klare Bretonische Fischsuppe
mit Pastis, Vermouth und Edelfischen 9,80

Vorspeisen & Salate

Fränkischer Feldsalat
mit Himbeerdressing, Speck und Croutons 12,50

Ziegenkäse mit Jura Honig abgeflämmt
auf Roter Beete, Cashewkerne, Feldsalat 16,80

Carpaccio vom Birgländer Bio Rind
mit Knoblauch Koriander Mayonaise und Parmesan 16,80

Entenleber Crème brûlée
mit Dörrobst-Chutney und getoasteter Brioche 16,80

Vegetarisch

Hausgemachte Rote-Bete-Ziegenkäse-Ravioli
mit Meerrettich und karamellisierte Walnüsse
als Hauptgang 19,80
als Vorspeise 15,80

Laurer Brotzeit

2 Bratwürste nach Opas Rezept
100 % hausgemacht und ohne jegliche Zusatzstoffe
wahlweise mit Kraut und Brot oder sauer mit Brot oder mit Kartoffelsalat 9,50

DER FEINSCHMECKER

Slow Food Genussführer 2026

falstaff

Hauptgerichte

Gebratener Black Marlin (Schwertfisch)
auf Tahin-Kichererbsenpüree mit gerösteten Pinienkernen,
Babyspinat mit Orange 29,80

Schweine-Schnitzel Wiener Art
mit Pommes-frites oder Kartoffelsalat 15,80

Schweinelendchen
auf Honig-Senf-Sauce und Karoffelkrapfen 21,50

Knusprig gebratene Landente
mit feinem Bratensafterl und Kartoffelknödel 25,80

Geschmorte Lammkeule „Levante"
mit Gewürz-Jus, Tahin-Kichererbsenpüree,
gerösteten Kichererbsen und frischen Granatapfelkernen 28,80

Sanft geschmorte Ochsenhaxe „Bourguignon"
ausgelöst und im kräftigen Rotweinsud geschmort, geröstete Speckstreifen,
Perlzwiebeln, Champignons und Polenta 25,80

Rosa gebratenes Filetsteak vom Bayrischen Ochsen
mit Cognac-Pfefferrahmsauce, Pilzen und Kartoffelkrapfen 39,80

Gemischter Beilagensalat 4,50
Portion Apfelblaukraut 4,80

Feines aus dem Holzofen

MITTAGS AN SONN.-UND FEIERTAGEN

Schweinebraten vom Hals und Bauch
mit Kartoffelknödel 14,50

Knuspriges Schäuferl
mit Kartoffelknödel 17,80

Knusprige Pfefferhaxe
mit Kartoffelknödel 17,80

Sauerbraten vom Birgländer Bio Ochsen
mit Kartoffelknödel 18,90

DER FEINSCHMECKER
Slow Food Genussführer 2026
falstaff

Dessert

Süsses Kasterl
mit 2 süßen Überraschungen und Espresso 8,80

Hausgemachtes Orangensorbet VEGAN
mit Valdo Prosecco aufgefüllt 8,80

Winter-Crumble-Eisbecher
Rum-Rosinen Eis mit Apfelcrumble, Zimtstreusel und Sahne 10,80

Dunkles Tonkabohnen Schokoladenmousse
auf Ananas-Rum-Ragout, mit hausgemachten Kokoseis 11,80

Feines zum Dessert

Rieslaner Auslese
Randersacker Sonnenstuhl // VdP Erste Lage // Schmitts Kinder
Aprikose, Mango, kandierte Zitrusfrüchte, üppige Süße 5cl 5,80



DER FEINSCHMECKER

Slow Food Genussführer 2026

falstaff

Weinempfehlung

Silvaner // Schmitts Kinder // Franken 0,1 4,20 // 0,2-7,80

Duftig, reife Gelbfrucht, grüner Apfel, Kräuterwürze, Basilikum, Farn, Gesteinsmehl, florale Noten. Am Gaumen viel Saft und Zug, geschmeidiger Kern mit gut integrierter lebendiger Säure, sortentypisch feine, angenehme Bitterkeit und Würze, salzig unterlegt, schwungvoller Trinkgenuss.
passend zu: Schnitzel, Bratwürste

Bacchus // feinherb // Staatlicher Hofkeller // Franken 0,1 4,20//0,2-7,80

Ein ausgeprägter junger Bacchus mit gehaltvollem und würzigem Aroma mit Grapefruit und Ananas. Ein frisch-fruchtiges Trinkvergnügen, das sich durch eine kühle Vinifizierung auszeichnet und den Wein so besonders spritzig macht. Die harmonische Süße rundet den Trinkfluss ab.

Sauvignon Blanc // VDP Gutswein // Staatlicher Hofkeller 0,1 4,40//0,2-8,20

Sauvignon Blanc aus Franken wird nur auf einem Prozent der Rebfläche angebaut. Dabei ist es eine Rebsorte mit großer Aromavielfalt in Geruch und Geschmack. Er präsentiert sich hier mit saftiger Säure und einem würzigen, exotischen Bouquet nach frischen Wiesenkräutern und Holunder.
passend zu: Carpaccio, Fischsuppe, Schwertfisch

Iphöfer Muskateller // Weingut Ollinger // Franken 0,1 5,60//0,2-10,50

Ein duftiger Muskateller von Nicolas Olinger aus Iphofen, ökologisch erzeugt und gewachsen auf den Keuperböden am Fuße des Schwanbergs. In der Nase das typische Muskateller-Bukett mit Holunderblüte, Muskat und frischen Zitrusfrüchten. Am Gaumen leichtfüßig, frisch und trocken
passend zu: Ziegenkäse, Entenleber, Kokossuppe

Rose // Weingut Gröhl // Rheinhessen // BIO 0,1 4,80//0,2-8,40

Der Weingut Gröhl Rose entfaltet intensive Aromen von Erdbeere, Himbeere und roter Johannisbeere, begleitet von einem Hauch Zitrus und floralen Noten. Er zeigt sich frisch, lebendig und ausbalanciert, mit einem feinen Fruchtspiel und einer angenehmen Mineralität – typisch für die Böden Rheinhessens.
passend zu: Feldsalat, Ravioli

Barbera d'Alba // San Silvestro // Piemont 0,1-5,-//0,2-8,80

Er präsentiert sich im Glas in einem tiefdunklen Rubinrot mit violetten Reflexen. Das Bukett besticht durch eine üppige, vollfruchtige Aromatik von reifen Schwarzkirschen, dunklen Waldbeeren und Pflaumen, die harmonisch von einer feinen, würzigen Note (helle Lakritze, dezente Pfeffernote) und einem Hauch Vanille untermalt wird. Am Gaumen ist er kraftvoll und saftig, mit einer gut eingebundenen, vitalen Säure der Barbera-Traube, weichen Tanninen und einem runden, vielschichtigen Nachhall.
passend zu: Ente

Spätburgunder // Von Winning // Pfalz 0,1-5,--//0,2-8,80

Der Wein zeigt sich im Glas in einem strahlenden Rubinrot. In der Nase verbinden sich reife Aromen von Herzkirsche, Himbeere und frischer Wilderdbeere mit feinen Würznoten (Zimt, leicht holzig-rauchige Anklänge). Am Gaumen präsentiert er sich saftig, kühl und elegant mit ausgewogener Säurestruktur, weichen Tanninen und einem animierenden, fruchtbetonten Nachhall.
passend zu: Sauerbraten

K-NOM Malbec // Clos Troteligotte // Cahors, Malbec // BIO 0,1-5,80//0,2-10,50

Im Glas leuchtet ein dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. Die Nase explodiert förmlich mit Aromen von Heidelbeeren, Brombeeren, Sauerkirschen und frischem Traubensaft. Dazu kommen feine Gewürznoten und ein Hauch schwarzer Erde. Am Gaumen wirkt er saftig, kühl und animierend – mit knackigen Tanninen, frischer Säure und einer fleischigen, fast salzigen Frucht. Malbec in seiner ungefilterten, modernen Form.
passend zu: Steak, Lamm

DER FEINSCHMECKER



falstaff

Prickelnd Flaschen weiß

Prosecco Marca Oro Valdobbiande DOCG	35
Cava Brut Rerserva // Albet I Noya // Penedes	45
Cremant „Jean-Fritz" Brut // Chardonnay & Weißburgunder// Jülg // Pfalz	45
Blanc de Blanc Große Reserve Brut Nature //Chardonnay// Wohlmut // Steiermark	55
2021er Blanc de Blanc // Weißburgunder // Dönhoff // Nahe	65

Prickelnd Flaschen Rose

2021er Rose Crémant Francophile Colline Rouge // Bickel-Stumpf // Franken	45
Champagner Ruinart Rose Brut // Champagne	138

Weiß Flaschen

Franken

24er Sauvignon Blanc VDP Gutswein // Staatlicher Hofkeller	28
23er Silvaner VDP Erste Lage // Innere Leiste // Staatlicher Hofkeller	38
23er Chardonnay VDP Erste Lage // Würzburger Stein // Staatlicher Hofkeller	38
22er Weißer Burgunder VDP Erste Lage //Escherndorfer Fürstenberg // Horst Sauer	38

Mosel

21er Riesling // Haus Klosterberg // Markus Molitor // Mosel	38
24er Riesling Spätlese // Trittenheimer Apotheke // Ansgar Clüsserath // Mosel (süß)	62
23er Pinot Blanc //Einstern // Gelbe Kapsel // Markus Molitor // Mosel	48

Rheingau

22er Riesling VDP Erste Lage //Flöhrsheimer Herrenberg // Künstler // Rheingau	48

Rheinhessen

25er Grauburgunder // VDP Gutswein // Bischel // Rheinhessen	36
25er Weißburgunder vom Kalk // VDP Gutswein // Gunderloch // Rheinhessen	36

Pfalz

25er Grauburgunder vom Kalk // Jülg VDP // Pfalz	38
24er Scheurebe // Haardt // VDP Ortswein // Müller Catoir // Pfalz	62

Nahe

22er Doppelstück // Weißburgunder und Grauburgunder // Dönnhoff // Nahe	48
23er Riesling // Monzinger Frühtau // Emrich Schönleber // Nahe	48
25er Gewürztraminer // Schäfer Fröhlich // Nahe	40

Österreich & Südtirol

24er Grüner Veltliner // Weinviertel DAC // Weingut Laurer // Weinviertel	28
24er Grüner Veltliner //Ried Altenberg // Weingut Laurer // Weinviertel	38
24er Gelber Muskateller // Weingut Laurer // Weinviertel	28
24er Sauvignon Blanc Kalk & Kreide // Tement // DAC // Süd-Steiermark	58
24er Chardonnay // Alois Lageder // Südtirol	42
24er Pinot Grigio // Tramin // Südtirol	38
23er Moscato Giallo „Vogelmaier" //Alois Lageder // Südtirol	42

Italien

23er Lugana DOC //Ca de Frati // Lombardei	48
24er Roero Arneis // Vietti // Piemont	48

Frankreich

25er Picpoul de Pinet // Villa des Croix // Coteaux du Languedoc	32
23er Viognier // Domaine d la Janasse // Chateauneuf du Pape, Rhone	48
22er Petit Chablis AOC //Domaine Goulley // Burgund	58
23er Aligote //Maison de la Chapelle // Burgund, Cote de Beaune	58

DER FEINSCHMECKER

Slow Food Genussführer 2026

falstaff

Rot Flaschen

23er Zweigelt Tradition //Weingut Laurer // Weinviertel	32
22er Zweigelt Reserve //Weingut Laurer // Weinviertel	48
18er Merlot Reserve //Weingut Laurer // Weinviertel	48
19er La Spinetta // Il Rosso di Casanova // Sangiovese // Toscana	38
16er Brunello di Montalcino DOCG // Castello Banfi // Toscana	68
19er Brunello di Montalcino DOCG // Castello Banfi // Toscana	60
20er Barbera d'Asti DOCG //Ca' di Pian // La Spinetta// Piemont	48
15er Barolo DOCG //Marchesi di Barolo // Piemont	78
19er Barolo DOCG//Marchesi di Barolo // Piemont	68
20er Amarone della Valpolicella DOCG // Marne 180// Tedeschi // Venetien	68
23er Let it Flow // Flo Busch // Langouedoc	36
22er K-NOM Malbec // Clos Troteligotte // Cahors, Malbec	36
21er Beaujolais Morgon Cote dy Pys AOC //Javernières // Jean Paul Brun // Burgund	68
19er Château Haut Musset //Lalande de Pomerol // Bordeaux	68

Rose Flaschen

24er La Santonnière // Côtes de Provence	28
23er Rioja Marques de Riscal // Rioja // Spanien	28
25er Whispering Angel // Chateau d´Esclans // Provence	65

Spirits je 2cl

Brennerei Haas, Pretzfeld

Himbeergeist	
Williams fassgelagert	
Haselnussgeist	
Mirabellenbrand	
Aprikosenbrand	
Muskateller Traubenbrand	
Winter Zwetschge Likör	
Piemonteser Haselnusslikör	je 4,8
Walderdbeergeist	6,8

Brennerei Haas „Sonderbrände“

Wilde Orange	
Hagebuttenbrand	
Wildkirschbrand	je 7,8

Brennerei Ostermann

Johannisbeergeist	4,8

Grappa

Sibona di Barolo	
Nonino di Moscato	je 4,8
Marzadro Diciotto Lune	
Grappa Riserva Botte Porto	5,8

Cognac, Whiskey & Rum

Remy Martin VSOP	5,8
Tullamore Dew	4,2
Glenfarclas 15 Jahre	4,8
Jameson Black Barrel	4,8
Laphroig Quarter Cask	4,8
Old ST. Croix Non plus Ultra	7,8
Appleton Estate 12 Jahre	5,8

Kräuter & Bitters

Jägermeister	3,8
Ramazzotti	3,8
Fernet Branca	3,8
Sechsämtertropfen	3,8
Linie Aquavit	3,8
Amaretto	3,8
Campari	3,8

Sherry & Port 5cl

Sandeman	
Sweet / Medium / Dry	5,8
GRAN CRUZ 2003	
Late Bottled Vintage Port	6,8

DER FEINSCHMECKER

Slow Food Genussführer 2026

falstaff

Helles vom Fass	0,5l — 4,40
Landbier vom Fass	0,5l — 4,50
Pils	0,33l —3,60
leichtes Hefeweizen	0,5l — 4,50
alkoholfreies Hefeweizen	0,5l — 4,50
alkoholfreies Hell 0,0 %	0,5l — 4,50
Radler Naturtrüb 0,0 %	0,5l — 4,50

Hefeweizen Simon Lauf a.d.Pegn	0,5l — 4,50

Wasser, Schorlen & Limo

Teinacher Mineralwasser medium oder still	0,75l —6,20	0,5l —4,20	0,25l —3,20
Frucade Tafelwasser			0,5l —3,20
Bio-Apfel-Johannisbeere vom Biolandhof Heldrich			0,4l —4,80
Apfel-, Trauben-, Orangenschorle			0,4l — 4,20
Frucade Orangenlimonade, Zitronenlimonade, Cola, Cola Mix			0,4l — 4,20
Coca Cola light			0,5l — 4,20



Schon entdeckt?

Sichern Sie sich unseren Weihnachts- und Silvester-Flyer für zuhause und holen Sie sich schon mal Appetit.
Wir freuen uns
auf Ihren Besuch

Gäste Wlan
GasthausLaurerGast

Passwort
GasthausLaurerGast

Liebe Gäste sollten sie Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen haben wenden Sie sich vertrauensvoll an unser Servicepersonal Alle Preise inkl. Service und gesetzlicher Mwst.

DER FEINSCHMECKER

Slow Food Genussführer 2026

falstaff