

GALLO PARDO



LIEBE GÄSTE

VORWORT

Mein Name ist **STEFAN SPASOW** und gemeinsam mit meinem Team kochen wir für Sie unter der Prämisse:

SAISONAL - MEDITERRAN - REGIONAL

Feinste Speisen stets hausgemacht und frisch vor Ort – so lautet mein Credo als Chefkoch hier in unserem Restaurant.

Seit meinem siebzehnten Lebensjahr koche ich mit **LEIDENSCHAFT** und **LIEBE** zum Produkt. Die Küche ist mein Arbeitsplatz und mein **LEBENS-MITTELPUNKT** gleichermaßen.

Meine Ausbildung absolvierte ich in Bulgarien. Weitere Stationen meiner **LEBENSZEIT** als Koch waren Dresden, Cuxhaven, Sofia (5 Sterne-Hotel), Mallorca und seit 2015 das schöne Frankenland.

Die Kunst des Kochens beruht auf der Tatsache, sein Handwerk zu verstehen. Ich liebe es, diesem Anspruch gerecht zu werden. Denn mein Handwerk und mein Wissen sind das Fundament meiner Gerichte. Ihre Zufriedenheit ist mein größter Wunsch und Ansporn zugleich. Überzeugen Sie sich selbst und sehen Sie mir gerne beim Zubereiten Ihrer Auswahl aus unserer vielfältigen Speisekarte zu.

Stefan Spasow
mit Team

VORSPESIEN

SALATE

VORSPEISEN	KOKOS-ZITRONENGRASSUPPE Kokosmilch, Zitronengras, Chili, Ingwer, Maishuhn ^{1,6} , Koriander	6.2
	MANGOSALAT MIT GAMBAS frische Mango, Ingwer, Koriander, Chili, gebratene Gambas	12.9
	VITELLO TONNATO rosa gegartes Kalbsfleisch in Thunfischsoße und Kapern ^{1,3}	12.9
	CARPACCIO VOM RIND Rinderfilet, Rucola, Parmesan	12.9
SALATE	KLEINER GEMISCHTER SALAT Cocktailtomaten, Radieschen, Sprossen-Kerne, Hausdressing	4.9
	GROßER GEMISCHTER SALAT Cocktailtomaten, Radieschen, Sprossen-Kerne, Hausdressing	9.2
	SALAT MIT RINDERFILETSPITZEN gemischter Salat, getrocknete Tomaten, Rinderfiletspitzen, rote Zwiebel, Knoblauch, Kapern, Parmesan	13.9

HAUPT- SPEISEN

PASTA	PASTA MIT PFIFFERLINGEN	19.2
	Tagliatelle in Rahmsauce mit Rindfiletstreifen, Pfifferlingen, Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln und Parmesan	
	PASTA GAMBA	18.9
	Spaghetti mit in Knoblauch-Chiliöl gebratene Gambas, Cocktailtomaten und Parmesan	
	PASTA VEGETARISCH	15.9
	Tagliatelle mit Spinat, Zucchini, Knoblauch Cocktailtomaten, Frühlingszwiebeln, Parmesan	
GEFLÜGEL	MAISHUHN	19.9
	Maishähnchenbrust gebraten mit Kräutern an Gemüse und Ofenkartoffel mit Sour Cream	
SCHWEIN	SCHWEINEMEDAILLONS	19.9
	im Speckmantel auf Schwenkgemüse mit Kartoffelgratin und Pfeffersoße	
KALB & RIND	ENTRECÔTE VOM RIND (300G)	31.9
	mit Ofenkartoffel, Sour Cream, Pfeffersoße und Salat	
	KALBSGESCHNETZELTES	19.9
	mit Champignons, hausgemachten Spätzle und Salat	
	KALBSSCHNITZEL	26.9
	auf Bratkartoffeln mit Speck und Gurkensalat	
VEGETARISCH	KOHLRABISCHNITZEL	16.9
	mit Rosmarinkartoffeln, Kräuterquark und Salat	
KINDER	HÄHNCHENNUGGETS MIT POMMES	7.9
	SPAGHETTI MIT TOMATENSOSSE	6.9

Viele unserer Hauptgerichte sind auch in einer kleinen Portion erhältlich.

KAFFEE DESSERT

DESSERT	ERDBEER PANNA COTTA		5.9
	CRÈME BRÛLÉE		5.9
	SCHOKOLADEN-BAILEYSMOUSSE		6.8
	VEGANES ZITRONENSORBET		3.0
	AFFOGATO AL CAFFÉ		4.8
	Espresso mit einer Kugel Vanilleeis		
DESSERTWEIN	KUGEL EIS		2.2
	Erdbeer, Vanille, Schoko		
	SÜßER ABSCHLUSS		5.9
Kleines Crème Brûlée und Espresso			
DESSERTWEIN	WEINGUT SCHENK	0,1 l	5.9
	DRY AGED - EDELSÜß		
Beerenauslese			
9,5 % Alk.			
KAFFEE	ESPRESSO		2.9
	ESPRESSO DOPPIO		3.9
	ESPRESSO MACCHIATO		3.3
	KAFFEE CREMA		3.0
	CAPPUCCINO		3.9
	MILCHKAFFEE		3.8
	LATTE MACCHIATO		4.2
HEIß- GETRÄNKE	HEISSE SCHOKOLADE		3.6
	TEE (BEUTEL)		2.6
	TEE (LOSE)		3.6

SOFTDRINKS

BIERE

BIER AUS FRANKEN	PILS LEDERER	0,5 l	5.0
	SEBALDUS WEIZEN	0,5 l	5.0
	ZIRNDORFER KELLERBIER	0,5 l	5.0
	GRÜNER VOLLBIER HELL	0,5 l	5.0
	GRÜNER NATUR RADLER	0,5 l	5.0
BIER ALKOHOLFREI	TUCHER WEISSBIER	0,5 l	5.0
	GRÜNER NATUR RADLER	0,5 l	5.0
	ZIRNDORFER HELL	0,5 l	5.0
WASSER	SELTERS NATURELL / CLASSIC	0,25 l	3.5
		0,75 l	6.5
	SELTERS MEDIUM	0,75 l	6.5
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	PEPSI COLA ^{1,3}	0,33 l	3.9
	PEPSI ZERO ^{1,3,5,6}	0,33 l	3.9
	SCHWIP SCHWAP ^{1,3}	0,33 l	3.9
	7 UP	0,33 l	3.9
	MIRINDA ^{1,8}	0,33 l	3.9
	DIETZ SAFTSCHORLE	0,33 l	3.9
	Apfel, Johannisbeere, Rhabarber		
	THOMAS HENRY	0,2 l	3.5
	Tonic Water ^{8,9} , Pink Grapefruit ^{1,8}		
HAUSGEMACHTE LIMONADEN	ORANGE-ERDBEER ^{1,2,5,8}	0,3 l	4.9
	KIRSCH-PASSIONSFRUCHT ^{1,2,5,8}	0,3 l	4.9

SPRITUOSEN COCKTAILS

APERITIF	ORANGEN-ERDBEER SPRITZ ^{1,2,5,8}	0,3 l	6.9
	KIRSCH-PASSIONS SPRITZ ^{1,2,5,8}	0,3 l	6.9
	LILLET WILD BERRY	0,3 l	6.9
	APEROL SPRITZ	0,3 l	7.9
	SARTI SPRITZ ¹	0,3 l	7.9
	ITALICUS SPRITZ	0,3 l	8.9
COCKTAILS MIT 4 cl SPIRITUOSE	GIN TONIC "BOMBAY SAPPHIRE"	0,3 l	8.9
	Bombay Sapphire Gin, Thomas Henry Tonic Water ^{8,9} , Rosmarin und Zitronenzeste		
	GIN TONIC "WIRGIN" LOKALER WINZER	0,3 l	9.9
	Wirsching WIRGIN, Thomas Henry Tonic Water ^{8,9} , Rosmarin und Zitronenzeste		
	GIN TONIC "SIEGFRIED ALKOHOLFREI"	0,3 l	8.9
	Siegfried Gin alkoholfrei, Thomas Henry Tonic Water ^{8,9} , Rosmarin und Zitronenzeste		
SOMMERHÄUSER BRÄNDE	MOSCOW MULE	0,3 l	8.9
	Absolut Vodka, Thomas Henry Spicy Ginger, Limettensaft		
	ITALICUS CUP	0,3 l	7.9
	Italicus Bergamotte Liqueur wahlweise mit Thomas Henry Tonic Water ^{8,9} oder Thomas Henry Pink Grapefruit ^{1,8}		
LIEBL BRENNEREI	ZWETSCHGE 42%	2 cl	4.0
	MIRABELLE 42%	2 cl	4.0
	WILLIAMS CHRIST BIRNE 42%	2 cl	4.0
SPIRITUOSEN	ROTE WILLIAMS BIRNE 42%	2 cl	6.0
	RAMAZZOTTI 30%	2 cl	4.0
	GRAPPA DI BAROLO 40%	2 cl	5.5

(1) mit Farbstoff . (2) mit Konservierungsstoff/-en . (3) koffeinhaltig . (5) mit Süßungsmittel/-n . (6) enthält eine Phenylalaninquelle . (8) mit Antioxidationsmittel
(9) chininhaltig

FRANKEN WEIN

QUALITÄTS PYRAMIDE

DAS WEINLAND FRANKEN LEBT VON SEINER WEINSORTEN- UND LAGENVIELFALT. EINE KLARE STRUKTURIERUNG ERLEICHTERT ES IHNEN, SICH ZU ORIENTIEREN.

Für den Frankenwein ist im Laufe der Jahre eine neue Herkunfts pyramid e entstanden. Sie orientiert sich nicht mehr - wie vorher - allein nach dem vom Zucker bestimmten Mostgewicht, auch "Oechslegrade" genannt. Stattdessen misst sie der Herkunft und damit auch der Lage eine wesentlich größere Bedeutung zu.

GROBES GEWÄCHS

Trockene Spitzenweine aus besten Lagen

LAGENWEINE / ERSTES GEWÄCHS

Abgegrenzte Herkunft mit hohen Ansprüchen

ORTSWEINE

Definierte Herkunft aus einem Ort

REGIONEN / GUTSWEINE

Weine aus größeren Herkünften in Franken meist nur mit Jahrgangs-, Rebsorten- und Geschmacksangabe

UNSERE FRÄNKISCHEN WEINGÜTER

HANS WIRSCHING

Iphofen

LUKAS SCHMIDT

Bullenheim

PAUL WELTNER

Rödelsee

PETER RUDLOFF

Nordheim am Main

RAINER SAUER

Escherndorf

RICHARD ÖSTERREICHER

Sommerhausen

RUDOLF FÜRST

Bürgstadt

SCHLOSS SOMMERHAUSEN

Sommerhausen

SCHMITT'S KINDER

Randersacker

WEINBAU HOPFENGART

Buchbrunn

WEINGUT AM STEIN

Würzburg

WEINGUT MEINTZINGER

Frickenhausen

WEINGUT SCHENK

Randersacker

WINZERHOF NAGEL

Dettelbach

ZEHNTHOF LUCKERT

Sulzfeld

OFFENE WEINE

WEIßWEIN AUS FRANKEN

HANS WIRSCHING	WI`SECCO Kühle, prickelnd-leichte Erfrischung, fruchtig 11,0 % Alk. RZ 14,1 g/l S 6,3 g/l	0,1 l	5.0
		0,25 l	7.0
		0,75 l	18.0
HANS WIRSCHING VDP GUTSWEIN	AMADEUS HALBTROCKEN Cuvée aus Scheurebe, Bacchus und Rivaner. Fruchtig-leichte Süße. 11,5 % Alk. RZ 16,2 g/l S 5,8 g/l	0,1 l	5.0
		0,25 l	7.0
		0,75 l	18.0
RAINER SAUER VDP ORTSWEIN	SILVANER „MUSCHELKALK“ TROCKEN Kühl, fein gepaart mit hellen, gelbfruchtigen Aromen. 12,0 % Alk. RZ 1,8 g/l S 6,1 g/l	0,1 l	6.0
		0,25 l	8.0
		0,75 l	23.0
WEINGUT SCHENK ERSTE LAGE	MARSBERG RIESLING Vollfruchtig, intensives Aroma, frisches Süße-Säurespiel. Von alten Reben. 12,5 % Alk.	0,1 l	5.0
		0,25 l	7.5
		0,75 l	23.5
WEINGUT MEINTZINGER GUTSWEIN	WEIßBURGUNDER TROCKEN Fruchtig frisch, filigrane Struktur, Steinobst und Aprikosen 11,5 % Alk. RZ 5,5 g/l S 6,5 g/l	0,1 l	4.0
		0,25 l	5.9
		0,75 l	17.0

ROTWEIN AUS FRANKEN

WINZERHOF NAGEL ORTSWEIN	DOMINA HOLZNAGEL TROCKEN Geschmeidig, vollmundig, 11 Monate Ausbau im Barrique. 13,0 % Alk. RZ 0,2 g/l S 5,0 g/l	0,1 l	6.0
		0,25 l	8.0
		0,75 l	22.0
SCHMITT´S KINDER VDP GUTSWEIN	„CR“ ROTWEINCUVÉE Kräftig, fruchtige Cuvée aus Domina und Spätburgunder 13,0 % Alk.	0,1 l	6.0
		0,25 l	8.0
		0,75 l	22.0

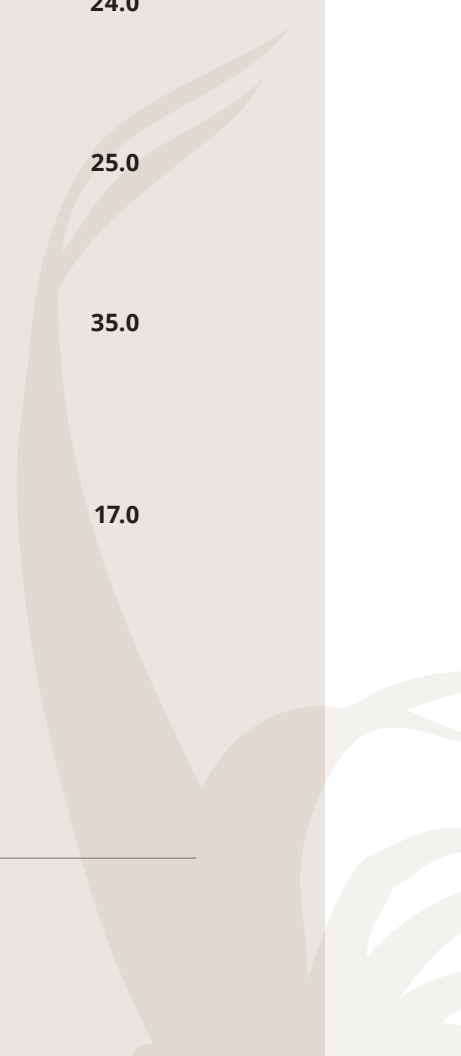
FLASCHEN WEINE

WEIßWEIN AUS FRANKEN

SCHLOSS SOMMERHAUSEN	WINZERSEKT BLANC DE BLANCS BRUT Cuvée aus Chardonnay, Weißburgunder und Auxerrois. Rauchig-florales Bouquet, reifer Apfel, elegante Frische. 12,1 % Alk.	34.0
WEINGUT SCHENK GUTSWEIN	SILVANER 2023 TROCKEN Trocken, nachhaltig, saftig mit intensiv kühlem und herzhaften Charakter 13,5 % Alk.	23.0
WEINBAU HOPFENGART	HOT STONE DAY SILVANER Naturbelassen und mineralisch, viel Substanz und cremig, samtiger Konzentration. Ein Kraftpaket am Gaumen. 12,5 % Alk. RZ 0,9 g/l S 6,5 g/l	27.0
PAUL WELTNER VDP GUTSWEIN	GIPSKEUPER SYLVANER TROCKEN Aromen von grünen Äpfeln und Mirabellen. Ausdrucksstark, fruchtig und langer, lebendigen Abgang. 12,0 % Alk.	29.0
RAINER SAUER VDP GROßES GEWÄCHS	SILVANER ESCHERNDORF AM LUMPEN TROCKEN Aromen von Wiesenkräutern und reifer Birne. Im Geschmack animierend, tiefgründig und langanhaltend. 13,0 % Alk. RZ 0,8 g/l S 6,4 g/l	50.0
WEINGUT RICHARD ÖSTREICHER GROßES GEWÄCHS	SILVANER AUGUSTBAUM TROCKEN Dicht gestrickt, finessenreich und doch puristisch. Vergoren und gereift in gebrauchten Holzfässern. 13,0 % Alk. RZ 0,4 g/l	65.0
LUKAS SCHMIDT	SCHEUREBE Birnen, Orangen und reifer Pfirsich. Reife Frucht mit feiner Würze. Leicht exotisch und toller Trinkfluss. 11,5 % Alk. RZ 3,9 g/l S 7,5 g/l	23.0

FLASCHEN WEINE

WINZERHOF NAGEL	CHARDONNAY TROCKEN Ausbau im Holzfass, spontane Vergärung. Geprägt von reifer Quitte und Salzzitrone, unterstützt durch eine feine Holzwürze. Intensive Mineralik am Gaumen. 13,0 % Alk.	26.0
ZEHNTHOF LUCKERT VDP ORTSWEIN	CHARDONNAY TROCKEN Leuchtende, strohgelbe Farbe und bezaubernde Fruchtfülle. Reife, feine Apfelaromen. Stoffig, gradlinig und feine Säure. 12,0 % Alk. RZ 3,1 g/l S 5,2 g/l	26.0
WEINGUT AM STEIN VDP ORTSWEIN	STETTEN GRAUBURGUNDER Eleganter, mineralischer Grauburgunder vom Muschelkalk. Anregend und lebendig am Gaumen, erfrischende Säure. 12,0 % Alk. RZ 0,2 g/l S 5,3 g/l	24.0
SCHLOSS SOMMERHAUSEN VDP ERSTE LAGE	STEINBACH RIESLING TROCKEN Rieslingfrucht mit Anklängen von Steinobst und Zitrus. Reife Säure und die würzig-mineralische Steinbach-Note. 11,5 % Alk. RZ 2,8 g/l S 8,4 g/l	25.0
HANS WIRSCHING VDP GUTSWEIN	TRITERRA TROCKEN Cuvée aus Grauburgunder, Weißburgunder und Chardonnay. Zwei Jahre im Barrique gereift. Reife Aromatik mit Kokos, Birne, Quitte, Walnuss und Vanille. 13,5 % Alk. RZ 1,8 g/l S 6,5 g/l	35.0
WEINBAU HOPFENGART	ROSÉ TROCKEN Anregend und lebendig - beerig und fruchtig. 11,0 % Alk. RZ 14,5 g/l S 6,3 g/l	17.0



FLASCHEN WEINE

ROTWEIN AUS FRANKEN

WEINBAU HOPFENGART	HOT STONE NIGHT SPÄTBURGUNDER TROCKEN Kräftig und ausdrucksstark. Im Duft eine Harmonie von roten Beeren. Ein unkomplizierter Genuss! 13,5 % Alk. RZ 0,4 g/l S 5,6 g/l	27.0
RUDOLF FÜRST VDP ORTSWEIN	BÜRGSTADTER SPÄTBURGUNDER TROCKEN Aromen von dunklen Kirschen und reifen Waldbeeren. Gut strukturiert, saftiger Gerbstoff, lebendige Säure. 13,0 % Alk. RZ 0,1 g/l S 5,3 g/l	45.0
ZEHNTHOF LUCKERT VDP ORTSWEIN	FRÜHBURGUNDER TROCKEN Granatrot. Ausgeprägte, kräftige Frucht mit typisch würzigen Aromen. Konzentriert mit feinen Tanninen am Gaumen. 12,0 % Alk. RZ 0,2 g/l S 5,3 g/l	35.0
PETER RUDOLFF VDP ORTSWEIN	BLAUER ZWEIFELT TROCKEN Purpurrot. Kirsche, weich eingebundene Tannine, Harmonie von Würze und Frucht. Saftig konzentrierter Abgang. 13,5 % Alk. RZ 3,2 g/l S 4,8 g/l	29.0
RICHARD ÖSTREICHER ERSTE LAGE	CABERNET SAUVIGNON Rote Johannisbeere, Vanille und Pfeffer. Im Mund strahlt er mit schlanker, mineralischer, Eleganz und einem langen Abgang. 13,0 % Alk.	65.0
ROTWEIN AUS DER TOSKANA		
CAMPO ALLA SUGHERA ERSTE LAGE	ADÉO BOLGHERI ROSSO DOC Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot. 12 Monate im Barrique gereift. Fein und intensiv. Saftig, fruchtig, harmonisch. 14,0 % Alk.	45.0
