

SPEISEKARTE



Vorneweg, hinterher oder auch einfach so

herb & fruchtig: Campari Amalfi 7,50

La dolce Vita im Hotel Kübler

Campari trifft auf Bitter Lemon und Grapefruit

Martini Vibrante – alkoholfrei 7,50

Alkoholfreier, erfrischender Aperitif mit Zitrusnoten

Der Herbst ist da!

Fränkischer Federweißer

GWF | Kitzingen | Franken

0,2 l | 5,20

Vorspeisen, Salate und Suppe

Gemischte Antipasti-Platte 11,80 – *auch perfekt zum Teilen*
Dünn aufgeschnittener Prosciutto Crudo, Mozzarella, dazu hausgemachtes Antipasti-Gemüse und Basilikum-Pesto

Kleines Vitello Tonnato 8,80

Sous-vide gegartes Kalbsfleisch, dünn aufgeschnitten, dazu cremige Kapern-Thunfisch-Soße und frittierte Kapern

Pfifferlingrahmsüppchen 6,90
mit Sahnehaube und Croûtons

Wild-Consommé 5,90

Mit Flädle

Unsere Salate

Gartensalat Hähnchen 15,60
Bunt gemischte Blattsalate, saftig gegrillte Hähnchenbrust, Kirschtomaten, Weintrauben, Rosinen, karamellierte Walnüsse - mit unserem feinen Hausdressing

Leichter Waldsalat 19,50
Knackig frische Blattsalate, Kirschtomaten, geröstete Pinienkerne und Granatapfelessig, sautierte frische Pfifferlinge - dazu unser feines Hausdressing

Küblers Caesar Salad 16,10
knackige Blattsalate, saftig gegrillte Hähnchenbrust, Rucola, Kirschtomaten, Croûtons und frisch geriebener Parmesan – mit unserem hausgemachten Caesar-Dressing

Unsere Klassiker

Zwiebelrostbraten aus dem Rinder-Roastbeef 23,50
Mit frisch gebackenen Röstzwiebeln und Pommes frites

Pfannenschnitzel „Wiener Art“ vom Schwein 16,50
Mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat (+ 5,80 mit Rahmpfifferlingen)

Cordon Bleu vom Schwein 17,80

Tegernseer-Cordon-bleu 18,90
(zusätzlich mit süßem Senf und Meerrettich eingestrichen) mit Pommes Frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat

Saftiger Rinderbraten 21,80
Mit Rahmpfifferlingen und Kartoffelkloß

Herzhafte Spinatknödel **vegetarisch** 15,50
In feiner Pilzrahmsauce, dazu Rucola, Kirschtomaten und frisch geriebener Parmesan

NEU !

Immer Dienstags

Ofenfrisches Schäufele 18,90
mit Kartoffelkloß und Beilagensalat

Gerne bereitet unsere Küche für Sie auch alternative Gerichte für vegane Ernährung zu!

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam. Gerne können Sie auch von den meisten Gerichten eine kleine Portion bestellen. Der ausgewiesene Preis wird dann auch um 1,50 € reduziert.

Alle Preise verstehen sich in Euro und incl. gesetzlich gültiger MwSt.

Vom Grill

Argentinisches Rinderfilet 200g | 300 g - 26,00 | 37,00
dazu Knoblauchbutter

Bacon-Cheese-Burger 13,00 Double Beef +5,90
100 % fränkisches Rindfleisch vom Metzger Dürsch im
Brioche Brötchen, Gurke, knuspriger Bacon &
geschmolzener Käse

Veggie Burger 13,00
Hausgemachtes vegetarisches Gemüsepaty im Brioche-Bun,
dazu Antipasti-Gemüse, Mozzarella und hausgemachte
Cocktailsauce

Mögliche Beilagen

+ Pommes frites 3,50
+ Hausgemachter Coleslaw 3,50
+ Bratkartoffeln 3,50
+ Süßkartoffelpommes 4,50

+ großer Steaksalat 8,90
+ Gemischter Salat 4,50
+ mediterranes Gemüse 4,50
+ Rahmpfifferlinge 5,80

Unsere Tagesempfehlungen

Kalbsleber Berliner Art 22,40
Mit frischen Röstzwiebeln, hausgemachtem Kartoffelpüree
und kaltgerührten Preiselbeeren

Hausgemachte Käsespätzle 16,90
Mit frischen Röstzwiebeln und einem gemischten Salat

Pasta mit Pfifferlingen vegetarisch 19,50
Linguine mit gebratenen Pfifferlingen, Kirschtomaten,
Parmesan und Rucola

Ein fränkischer Klassiker - wie bei Oma:
Krautwickerl von Kalb und Schwein 16,90
dazu Kartoffelpüree

Steinpilztortellini vegetarisch 22,90
In cremiger Sahnesauce mit gebratenen Steinpilzen, Rucola
und Parmesan

Rosa gebratenes Roastbeef 28,50
Mit gegrillten Steinpilzen auf Linguine

Fischempfehlung des Tages

Endlich wieder der fränkische Klassiker: **Gebackenes Karpfenfilet 20,80**
Karpfen von der Fischerei Reitinger – in Winkler-Bier gewendet, mit Remoulade,
hausgemachtem Kartoffel- und gemischtem Salat

Duett vom Fisch 24,90
Gegrilltes Zander- und Heilbuttfilet mit Mandelbutter, gegrilltem Marktgemüse und Petersilienkartoffeln

Dessert

Espresso Affogato 5,40
Eine Kugel Bourbon-Vanille-Eis mit einem frisch gebrühten Espresso übergossen

Saftiger Apfelstrudel 7,50
feine Vanillesauce und einer Kugel Walnusseis und Sahne

Crêpe Suzette 7,50
Feiner Crêpe in einer fruchtig-aromatischen Orangen-Grand-Marnier-Sauce, Orangelfilets,
kurz flambiert, dazu eine Kugel Bourbon Vanilleeis

Hausgemachtes Tiramisu (mit Alkohol) 7,50
Mit einer Kugel Schokoladeneis

Etwas kleines Süßes geht immer
Tonkabohnen Panna Cotta mit
Himbeersauce
4,50



Gerne bereitet unsere Küche für Sie auch alternative Gerichte für vegane Ernährung zu!

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam. Gerne können Sie auch von den meisten Gerichten eine kleine Portion bestellen. Der ausgewiesene Preis wird dann auch um 1,50 € reduziert.

Alle Preise verstehen sich in Euro und incl. gesetzlich gültiger MwSt.