

SERVUS UND HERZLICH WILLKOMMEN

Was bewegt eine Fränkin in den
Norden – die Liebe!

Was bewegt eine Fränkin zur
Gastronomie – die Leidenschaft!

Was bewegt eine Fränkin nach
Hörstel – das XtraGleis!

„Essen und Trinken ist
Lebensqualität“

Dieses Motto leben wir Franken in
unseren Wirtshäusern.
Wir wollen Einkehr bieten für Alt und
Jung.

Ein Bahnhof ist wie das Zentrum einer
Stadt und aus diesem Grund sind wir
sicher, dass wir mit dem XtraGleis
das richtige Objekt für uns und
unsere Gäste gefunden haben.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch – Die
Wirtsleute Karin und Udo Berndt

Öffnungszeiten vom Wirtshaus:
Montag Ruhetag

Dienstag bis Freitag ab 17:00 Uhr bis
22:30 Uhr

Samstag ab 14.30 Uhr bis 22:30 Uhr –
Sonntag ab 9:30 Uhr bis 21:00 Uhr
Sonderzeiten nach Vereinbarung.
Der Hotelbetrieb läuft durchgehend.



Unsere fränkischen Würscht – (von der Metzgerei Erpenbeck aus Glandorf, für uns hergestellt)

6 Stück hausgemachte Bratwürste nach Nürnberger Art auf Sauerkraut mit Senf und Brot	€ 9,20
6 Stück hausgemachte Bratwürste nach Nürnberger Art mit fränkischen Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln	€ 9,90
Ein Paar hausgemachte Wildbratwürste auf Sauerkraut mit Senf und Brot	€ 9,60
Ein Paar hausgemachte Wildbratwürste mit fränkischen Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln	€ 10,60
„Blaue Zipfel“ – Würscht einmal anders – fränkisches Kultessen. Die Würste werden in einer Zwiebel-Essigsud mit Gemüsestreifen, Lorbeer und Wachholder bei schwacher Hitze gegart. Dabei laufen die Bratwürstchen leicht bläulich an, was namensgebend für die Spezialität ist. Dazu reichen wir eine ofenfrische Brezel	€ 9,20

Und für den deftigen Hunger

Leberkäse rustikal aus dem Ofen mit süßem Senf und Brezel	€ 9,60
Leberkäse gebraten mit Spiegelei, Bratkartoffeln oder fränkischem Kartoffelsalat	€ 10,40
„Frankenburger“ – Großes Laugenbrötchen vom Biobäcker Meyer aus Bad Laer mit gebräuntem Leberkäse auf Krautsalat, hausgemachter Remoulade, gebratenen Tomatenscheiben und Röstzwiebeln	€ 8,90
„Nürnburger“ - Großes Laugenbrötchen vom Biobäcker Meyer aus Bad Laer mit drei kleinen Bratwürscht auf Krautsalat, hausgemachter Remoulade, gebratenen Tomatenscheiben und Röstzwiebeln	€ 8,60
Hausmacher Metzgersülze von Erpenbeck mit frischer Remouladensoße, nach Großmutter's Rezept dazu Bratkartoffeln	€ 10,80
Wirtshausgröstel – Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln, Gurke im Ei umhüllt an Krautsalat und Essiggurke	€ 9,60

Aus dem Suppentopf

Tasse kräftige, hausgemachte Rindssuppe, wahlweise mit Kräuterpfannkuchenstreifen	€ 3,80
mit fränkischen Leberknödeln	€ 4,00
Herzhaft gewürzte Kartoffelsuppe	€ 4,00

Knackige Salate

Großer XtraGleis- Salatteller Marinierte Saisonsalate und Blattsalat mit Schinken-und Käsestreifen, Ei und reschen Brotkrusteln, Ofenweißbrot	€ 10,80
--	---------

Braumeistersalat- Marinierte Saisonsalate und Blattsalat dazu in Speck und Zwiebeln sautierte Filetstreifen vom Schweinefilet und frische Champignons, Ofenweißbrot	€ 11,50
---	---------

Vitamine & Früchtchen Marinierte Saisonsalate und Blattsalat mit Hähnchenbrustfilet und Ananas in Mango-Chutney gebraten, Ofenweißbrot	€ 11,50
---	---------

Kleiner Beilagensalat mit reschen Brotkrusteln	€ 3,80
--	--------

Brotzeit

Große ofenwarme Laugenbrezel mit Butter	€ 2,60
mit Grieben-Apfelschmalz	€ 2,80
mit hausgemachten Kräuterquark	€ 2,80

Frisches Brot belegt mit luftgetrockneten Schinken von unserem Hausmetzger Erpenbeck garniert mit Gurke und Tomate	€ 7,90
dazu zwei Spiegeleier	€ 8,90

Käsebrot belegt mit Schnitt- und Weichkäse, garniert mit Gurke und Tomate	€ 7,90
---	--------

Fränkischer Wurstsalat mit Zwiebeln, Gurke, Essig und Öl zubereitet mit Brot und Butter	€ 7,50
mit Bratkartoffeln	€ 9,20

Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle im Pfännle serviert mit Röstzwiebeln	€ 8,50
Schwammerlragout von frischen Pilzen mit Hausgemachten gebratenen Servietten-Brezenkloß	€ 9,20
Fränkische Pasta (frische breite Bandnudeln) mit Gemüsestreifen und Kirschtomaten in Olivenöl geschwenkt	€ 11,20
...wahlweise dazu mit vier Riesengarnelen in Knoblauchöl gebraten	€ 14,80
aus der basischen Küche - vegan Blumenkohl-Süßkartoffelpfanne mit frischem Ingwer, Sesam und Kräutern	€ 10,80

Das isst der Franke

Brauhaus schnitzel vom Schwein mit Senf mariniert und in der Brezenpanade gebacken, dazu Krautsalatgarnitur, Bratkartoffeln oder hausgemachten Kartoffelsalat	€ 13,80
Frankenpfännle – Schweinemedailon, gebratener Leberkäse, Nürnberger Bratwurst, Bratkartoffeln, Spiegelei und Meerrettich	€ 14,50
Gekochter Tafelspitz vom Rind mit Krensoße (Meerrettich), dazu gewalzte Nudeln und Preiselbeeren	€ 14,80
Wildragout aus eigenem Rhöner Revier, geschmort im fränkischen Spätburgunder dazu hausgemachten Serviettenkloß, Preiselbeeren und Blaukraut	€ 15,90
Gebratenes Schweinemedailon mit Haselnuss-Kruste auf Schwarzriesling-Thymianjus und Röstinchen	€ 14,80

Wir können auch Fisch – aber frisch

(so lange der Vorrat reicht oder auf Vorbestellung)

Frischer Kräutersaibling vom Grill
im Ganzen gebraten mit zerlassener Butter
dazu Petersilienkartoffeln

€ 18,90

Geräucherter Saibling mit Salatbukett,
Sahnemeerrettich, Zitrone, Ofenweißbrot
und Butter

€ 17,50

Wir beziehen die frischen Fische von der Fischzucht Nordhauser Mühle aus Ostercappeln. Frische die man schmeckt.

Bitte rechnen Sie ab der Bestellung mit mindestens 25 Minuten Zubereitungszeit.

Tipp: Beim Saibling lassen sich die Gräten nahezu an einem Stück entfernen

Warme Getränke

Haferl Azul Cafe Creme	2,80 €
Espresso	2,20 €
Espresso Macchiato	2,30 €
Cappuccino mit Milchschaum	2,80 €
Großer Milchkaffee	3,00 €
Latte Macchiato	3,00 €
Schokomacchiato	3,00 €
Haferl Schokolade mit Milchschaum	3,00 €

Wir können auf Wunsch auch alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei zubereiten.

Die kalte Empfehlung

Iced Schokolade oder Iced Macchiato	3,00 €
-------------------------------------	--------

Tee – lassen Sie sich überraschen – von Keo

Fühlen Sie sich eingeladen in die Keo Teewelt voller Lebendigkeit, Faszination, Spaß und Lebensfreude. Keo ist mehr als Tee. Keo ist wie das Leben: bunt, vielseitig und immer wieder überraschend. Wir servieren unsere Tees als Teachamp in einem großen Teepott.

Schwarz Tee Friesentee – Traditioneller Tee ostfriesischer Art	2,80 €
Grüner Tee – Feiner grüner Tee	2,80 €
Pfefferminztee – Wohltuender, bekömmlicher Pfefferminztee	2,80 €
Kräuterharmonie – Kräutertee mit fruchtiger Apfelnote	2,80 €
Waldbeere – Früchtetee mit Beerengeschmack	2,80 €
Rooibos Vanille – mit echten Vanillestücken	2,80 €

Was wäre ein Wirtshaus ohne Bier

Biere vom Faß

Paulaner Münchner Hell 0,3l	2,60 €
Paulaner Münchner Hell 0,5l	4,20 €
Radler 0,3l	2,60 €
Radler 0,5l	4,20 €

Paulaner Hefeweizen 0,3l	2,60 €
Paulaner Hefeweizen 0,5l	4,20 €

Zwickl oder auch Kellerbier genannt ist ein ungefiltertes Bier. Es ist „naturtrüb“

Paulaner Zwickel Bier 0,3l	2,60 €
Paulaner Zwickel Bier 0,5l	4,20 €

Fürstenberger Pils 0,3 l	2,60 €
--------------------------	--------

Flaschenbiere

Paulaner Hefe Weißbier dunkel 0,5l	4,00 €
Münnerstädter Urstoff, dunkles Märzen 0,5l	4,00 €
Paulaner Hefe Weißbier alkoholfrei 0,5l	4,00 €
Paulaner Weißbier Zitrone alkoholfrei 0,5l	4,00 €

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola 0,3l	2,50 €
Coca-Cola light 0,3l	2,50 €
Fanta-Orange 0,3l	2,50 €
Sprite 0,3l	2,50 €
Spezi Limonde 0,5l	3,50 €

Fürst Metternich Finest classic 0,25l	2,00 €
Fürst Metternich Finest naturell 0,25l	2,00 €
Fürst Metternich Finest classic 0,75l	4,50 €
Fürst Metternich Finest naturell 0,75l	4,50 €

Vaihinger Orangensaft 0,2l	2,00 €
Vaihinger Apfelsaft 0,2l	1,80 €

Saftschorlen in der 0,33l Flasche	2,70 €
Lütts Streuobst Apfel	
Lütts Rhabarberschorle	
Lütts Rote Früchte	
Lütts Johanna – Apfel und Schwarze Johannisbeere	

KLOSTER URSTOFF – das Bier aus meiner Heimatstadt Münnerstadt

0,5 Liter Flasche 4,00 €

Der Geschmack des Feuers

Dieses außergewöhnlich dunkle Märzen beruht auf einem alten Rezept der Klosterbrauerei Münnerstadt. 1995 hat die Rother Bräu die marode Brauerei übernommen, jetzt wird das Kloster Urstoff (5,4 Vol.-%) in Roth gebraut – aber, wie Braumeister und Inhaber Tobias Weydringer betont, nach unveränderter Rezeptur. Unverändert ist auch die Liebe der Rhöner zu diesem Mönchsbräu – eine Ikone der Region.

Pilsener Malz und Röstmalzsorten machen den komplexen Malzkörper aus. Die genaue Zutatenliste ist geheim. Auch hier wird mit dem traditionellen Zweimaischverfahren gearbeitet, was den vollen Körper zusätzlich stärkt und die Farbe vertieft. Und, ach, die Farbe! Sie ist wirklich schön: Feurig-rot leuchtet der Kupfertön aus dem Glas. Ein cremefarbener, feuchter Schaum legt sich darüber.

Das Aroma ist dezent. Es erinnert an Kakao mit einer Nuance von Getreide und Nuss. Der Antrunk ist weich und samtig röstaromatisch. Kakao- und weiche Karamelltöne setzen sich durch. Der mittlere Körper geht mühelos über den Gaumen. Die Bittere bleibt im Hintergrund und balanciert den Malzkörper geschickt aus. Der Ausklang ist mild und erfrischend leicht adstringierend.

Mit seinen Karamell- und Röstnoten, die dem Geschmack des Feuers gleichen, ist das Kloster Urstoff wie gemacht für Grillfeste: Spanferkel, Haxen und Nackensteaks sind hierfür die Speisen der Wahl. Auch zu Kaiserschmarrn und Apfelküchla trinke ich es gern. Probieren Sie's!

Zum Wohl! Ihre Karin Berndt

Unsere fränkischen Edeldestillate und Likör vom Weingut Baldauf

Zwetschgenbrand 40 % vol. 2cl	3,00 €
Trester-Brand vom Pinot Noir 40% vol. 2cl	4,50 €
Roter Weinbergpfirsichlikör 18% vol. 2cl	3,00 €

und andere Schnäpslich

Hauschnaps 2cl	2,00 €
Prinz Edelbrand im Holzfass gelagert:	
alte Williams Birne 41% 2cl	2,60 €
alte Marille 41% 2cl	2,60 €

Mettinger Kräuter 2cl 2,00 €	Ramazotti 4cl 3,80 €
Jubiläumsaquavit 2cl 2,80 €	Baileys auf Eis 2cl 2,50 €

*Unser Geschenktipp für jeden Anlass
Ein genussvolles Geschenk...*

Fragen Sie nach unseren Gutscheinen!

Frankenwein -

von unserem Partnerwinzer Weingut Baldauf aus Ramsthal

Im Jahre 1966 legte Karl-Heinz und Thekla Baldauf mit der Weingutsgründung (0,4 ha) den Grundstein des heutigen Weingutes im fränkischen Saaletal. 1990 übernahm Gerald Baldauf das Weingut und seit 1996 wird das Gut (28 ha) von den Brüdern Gerald und Ralf Baldauf zusammengeführt.

Der Weinverkauf in der Vinothek erfolgt durch die Ehefrauen Heike und Silvia Baldauf.

Die Reben wachsen auf Muschelkalk im fränkischen Saaletal, nahe der Kurstadt Bad Kissingen, in den Lagen in Ramsthaler und Hammelburg. Weitere bewirtschaftete Weinberge in den Lagen Stettener Stein, Retzstadter Langenberg und Thüngersheimer Ravensburg.

Franken für Tisch und Tafel - Qualitätsweine

Bacchus – halbtrocken

(Säure 5,8 g/l RZ 15,4 g/l)

Holunderblüte und Mandarinschale, feifruchtig

0,2 l Glas 3,80 €

0,5l Karaffe 8,80 €

1,0 l Flasche 17,00 €

Silvaner – trocken

(Säure 6,6 g/l RZ 5,2 g/l)

Birnen- und Nussaromen, frische Sortenart

0,2 l Glas 3,80 €

0,5l Karaffe 8,80 €

1,0 l Flasche 17,00 €

Rotling – halbtrocken

(Säure 5,8 g/l RZ 15,4 g/l)

aus der Traube Domina, Regent, Müller-Thurgau, Kerner

Die roten und weißen Trauben werden gemeinsam in der Weinpresse gemaischt, um sich so als Frucht perfekt vermählen zu können. Erdbeere und Himbeere, animierend, harmonisch

0,2 l Glas 4,00 €

0,5l Karaffe 9,20 €

1,0 l Flasche 18,00 €

Baronesse – halbtrocken

(Säure 5,2 g/l RZ 13,7 g/l)

Eine Cuvée von Regent, Dornfelder und Spätburgunder, vollmundig mit Brombeeraromen

0,2 l Glas 4,30

0,5l Karaffe 10,20 €

1,0 l Flasche 20,00 €

Baron – trocken

(Säure 4,7 g/l RZ 6,5 g/l)

Eine Cuvée aus Dornfelder, Regent, Domina und Spätburgunder

Die roten Trauben vergären ohne Stiele mit den Schalen in Maischetanks. Dadurch werden Farbe und Aroma aus den Trauben gelöst. Zarte Tannine lösen sich aus den Beeren und machen den Rotwein kräftig und voluminös.

0,2 l Glas 4,30

0,5l Karaffe 10,20 €

1,0 l Flasche 20,00 €

Wein aus Rheinhessen

Bereits in dritter Generation führt Familie Kurtz das Weingut als Familienbetrieb, mit viel Engagement und Freude am Wein, ohne die Tradition des Großvaters Karl Landua in Frage zu stellen.

Sie bewirtschaften eine Weinanbaufläche von etwa 10 Hektar und 18 Rebsorten mit modernsten Maschinen und fachlichem Knowhow. Allerhöchste Qualität, die Liebe zur Rebe und Natur sind oberste Maxime.

Grauer Burgunder (RZ 11,6 g/l, Säure 6,1 g/l)

Spätläse, halbtrocken,
trocken, fruchtig und elegant mit intensivem Bukett

0,2l Glas 4,20 € 0,75l Flasche 14,50 €

Landua´s Sommernachtstraum (RZ 41,1g/l,Säure: 5,2g/l)

Cuvee, lieblich
Weissweincuvee der EXTRAKLASSE! Besteht aus den Rebsorten Huxel,
Gewürztraminer und Optima
lieblich, fruchtig und spritzig mit intensivem Bukett

0,2l Glas 4,50 € 0,75l Flasche 15,20 €

Sauvignon blanc (RZ 12,8 g/l, Säure 7,3 g/l)

Qualitätswein, halbtrocken
halbtrocken, fruchtig und elegant mit intensivem Bukett

0,2l Glas 4,00 € 0,75l Flasche 13,80 €

Dornfelder Rosé (RZ 14,7 g/l, Säure 4,8 g/l)

Qualitätswein, halbtrocken
trocken, fruchtig und spritzig mit intensivem Bukett

0,2l Glas 3,90 € 0,75l Flasche 13,40 €

Tradition aus dem Münsterland

...nicht nur für nach dem Essen, einfach auch zum genießen!

Der Lagerkorn

ist sehr weich, warm und elegant. Beherrschend sind helle Aromen, wie Vanille und weiße Schokolade, die sich mit einer süß-malzigen Stilistik kombinieren. Es finden sich die herrlich würzigen Röstaromen des Malzes wieder, die vollständig erhalten sind

2 cl 3,50 €

Cigar Special – Der beste deutsche Whisky

besticht durch eine komplexe Aromastruktur. Sein Duft enthält fruchtige Aspekte wie Pflaume, Apfel, reife Banane und wird von einem sanft-rauchigen Vanillearoma dominiert. Der cremig-sahnige Geschmack erinnert an Malzbonbons und entwickelt Karamell, Honig und Kokos-Rum-Aspekte am Gaumen. Sein Finale ist explosive, lang und begeistert mit einer angenehmen Alkoholsüße

2cl 6,20 €

Gerlever Elixir – Gelassenheit – der Blumige

Iriswurzel, Holunderblüte – das blumig-milde Aroma der Iriswurzel gepaart mit der frische der Holunderblüte machen die Gerlever Glassenheit zu einem optimalen Dessertwein. Man reicht ihn auch zu Süßspeisen

2cl 3,80 €

Kakao mit Nuss – Likör mit Überraschungseffekt

Die Destillation von der Kakaobohne und Nüssen lässt wunderbar florale Aromen entstehen, die ein stimmiges und intensives Geschmackserlebnis erzeugen.

Dieser Likör erinnert von seiner Machart her tatsächlich an die 1920er – Jahre und verkörpert das Selbstverständnis und die Besonderheit dieser Epoche.

2cl 3,00 €