

ZUM Meyer

Das Fränkische Bistorante

*Schön das Sie den Weg zu uns gefunden haben
und Herzlich Willkommen.*

Da wir hauptsächlich frische, regionale Lebensmittel verarbeiten,
bitten wir Sie um Verständnis,
wenn es doch mal zu längeren Wartezeiten kommt oder wenn wir mal was
nicht da haben.

Scheuen Sie sich nicht, bei Fragen, unser Servicepersonal anzusprechen.

Bei uns können Sie Feiern jegliche art Veranstalten, unser Gastraum bietet
Platz für 55 Personen.

Wir bieten auch Catering an und können Ihnen zusätzliche zum Essen auch alles für
drumherum anbieten. Bei Fragen melden Sie sich bei uns.

Wir erstellen Ihnen gerne ein Angebot.

Unsere Öffnungszeiten

Von Dienstag bis Donnerstag von 12 bis 19:30 Uhr und Freitag und Samstag ab 14 Uhr
und Sonntag von 11:30 bis 20 Uhr oder nach Vereinbarung Geöffnet.

Neues finden Sie auf www.zummeyer.de oder auf Facebook und Instagram

Wenn Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie das Servicepersonal an.

Gerne gibt Ihnen unsere separate Zusatzstoff und Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen
Zusatzstoffe und
allergenen Zutaten.

Suppen, Vorspeisen und Salate

Fragen Sie bitte nach unserer Tagessuppe 5,50 €

Beilagensalat
gemischter Salt Bund garniert dazu unseren Hausdressing 4,30 €

Großer Salat gemischter Salat Bund garniert, Hausdressing und hausgebackenem Weißbrot 11,10 €
dazu gebratene Hähnchenbrust streifen 16,20 €
dazu gebratene Schweinelende 17 €
dazu ein gebratenes Rumpsteak 24 €

Klassiker

Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites 13 €

Schnitzel Wiener Art mit Champignonrahmsauce
und Pommes Frites 14,50 €

Schnitzel Wiener Art mit Zwiebeln, Champignon, Speck und Spiegelei,
Bratensoße dazu Pommes Frites 14,90 €

Cordon Bleu, mit hausgeräucherten Schinken und
Käse gefülltes Schnitzel , Pommes Frites 15,50 €

„Fränkisches Hochzeitsessen“
Bio-Tafelspitz vom Familienbetrieb Blum aus Mittelsinn
mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren
und Nudeln 19,50 €

Frisch aus dem Ofen

Schweinelende „Zum Meyer“ mit Champignonrahm
und Käse überbacken dazu Spätzle 18,90 €

Vom Grill

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu
Pommes Frites 24,50 €

Schweinelende mit Champignonrahmsauce und
hausgemachte Krusteln 17 €

Vegetarisch

Käsespätzle mit Rahm, Käse und Zwiebeln verfeinert 13,50 €

Käsespätzle mit Rahm, Spinat, Käse und Zwiebeln verfeinert 14,90 €

Was Süßes

Vanilleeis mit Heißen Himbeeren und Sahne 6,50 €

Vanilleeis mit. Valrhona Schokoladensoße 8,10 €

*Neu bei uns,
wenn es was Besonderes sein darf*
Genuss bei Kerzenschein ab 2 Personen

Schweizer Käsefondue

Serviert im Klassischem Caquelon, der mit einer Knoblauchzehe ausgerieben wird

und mit Weißwein und drei verschiedenen Käsesorten (Gruyère, Emmentaler, Appenzeller) aufgekocht wird. Mit Salz, Pfeffer und Muskat gewürzt.

Zum Schluss mit Kirschwasser und Stärke abgebunden.

Dazu gibt es Weißbrot, Kartoffeln, Gemüse und einen Beilagensalat

Pro Person 25€

(Nur auf Vorbestellung)

Châteaubriand

Doppeltes Rinderfilet im Stück gegart, dazu Sauce Bernaise und Café de Paris Sauce, marktfrischem Gemüse, hausgemachte Kartoffelkrusteln und Bratkartoffeln

Pro Person 39€

(Nur auf Vorbestellung)

Waller aus dem Wurzelsud

mit zerlassener Butter und Wurzelgemüse, dazu Petersilien Kartoffeln

Pro Person 35€

(Nur auf Vorbestellung)

Bei uns können Sie, Ihren ganz Individuellen Kochkurs ERLEBEN.

Ich biete Ihnen Einblicke in die Professionelle Küche.

Beim gemeinsamen Kochen erfahren Sie viele kleine Tipps und Handfertigkeiten,

Womit Ihnen dann auch Zuhause alles leicht von der Hand geht.

Sie bekommen Rezepte und Empfehlungen mit. Selbstverständlich geben wir Ihnen auch Vorschläge für die passende Getränkewahl.

Zum Schluß genießen wir zusammen das Menü am gemütlich eingedeckten Tisch.

Gerne können Sie zum Essen Ihren Partner einladen.

Preise nach Absprache

(Bitte fragen Sie unser Servicepersonal)