



Restaurant & Catering

*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 Gasträum bietet  
Platz für 55 Personen das Sinntalstübchen hat Platz für 25 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 Sonntag ab 17 Uhr zum Abholen.  
Unsere Gaststätte hat Freitag und Samstag ab 17 Uhr  
und Sonntag von 11 bis 14 Uhr und ab 17 Uhr oder nach Vereinbarung Geöffnet.  
Neues finden Sie auf [www.zummeyer.de](http://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

Fränkische Kartoffelcreme Suppe mit Speck und Majorancroutons	5,50 €
Beilagensalat Blattsalat mit Tomaten und Gurken dazu unseren Hausdressing	4,30 €
Quiche Lorraine mit Salatbouquet	10,50 €
Hausgeräucherter Hirschschinken mit Olivenöl und groben Pfeffer verfeinert, Salatbouquet und frisch gebackenes Weißbrot	11,50 €
Großer Salat mit Tomaten und Gurken garniert, Hausdressing und hausgebackenem Weißbrot dazu gebratene Schweinelende	17,00 €
dazu ein gebratenes Rumpsteak	24,00 €

### Klassiker

Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites	13,00 €
Schnitzel Wiener Art mit Champignonrahmsauce Und Pommes Frites	14,50 €
Cordon Bleu, mit hausgeräucherten Schinken und Käse gefülltes Schnitzel , Pommes Frites	15,50 €
Cordon Bleu, mit Camembert und Preiselbeeren gefüllt dazu Pommes Frites	15,50 €
„Fränkisches Hochzeitsessen“ Gesottenes Rindfleisch mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren und Nudeln	19,50 €

### *Frisch aus dem Ofen*

Schweinebraten vom Nacken mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	15,50 €
Wildbraten mit Wachholdersauce, hausgemachten Rotkohl und Kartoffelklöße	24,00 €
Schweinelende „Zum Meyer“ mit Champignonrahm und Käse überbacken dazu Spätzle	19,00 €

### *Vom Grill*

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes Frites	24,50 €
Rumpsteak dazu Speckbohnen, Herzogin-Kartoffeln und Portweinsauce	26,00 €
Schweinelende mit Champignonrahmsauce und hausgemachte Krusteln	17,00 €

### *Vegetarisch*

Gemüsetarte auf Ratatouille-Tomaten Sugo	13,50 €
Käsespätzle mit Rahm, Käse und Zwiebeln verfeinert	13,50 €

### *Was Süßes*

Vanilleeis verfeinert mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	7,00 €
Vanilleeis mit Heißen Himbeeren und Sahne	6,50 €
Karamellierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus	8,00 €

*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)