

Willkommen im Pörtnerhof

Mediterraner Genuss inmitten fränkischer Geschichte

Lassen Sie sich treiben – durch laue Sommerabende, aromatische Düfte und den Geschmack des Südens. Unsere Küche verbindet mediterrane Leichtigkeit mit regionaler Qualität – frisch gekocht, mit Liebe serviert und mit einem Augenzwinkern verfeinert.

Ob knusprige Pinsa, zartes Kalbsschnitzel, gegrilltes Gemüse oder süße Verführungen – wir möchten, dass Sie sich bei uns einfach wohlfühlen.

Feiern im Pörtnerhof

Ob Geburtstag, Jubiläum oder Firmenfest – wir machen Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Hochzeiten liegen uns dabei besonders am Herzen: stilvoll dekoriert, festlich inszeniert und begleitet von unserer Küche – für den schönsten Tag im Leben.

Weihnachtsfeiern

Planen Sie schon jetzt Ihre Weihnachtsfeier im Pörtnerhof.

Vom Glühweinpfang an der Feuerschale bis zum festlichen Menü oder Buffet – wir bieten individuelle Pakete für kleine und große Gruppen. Sichern Sie sich frühzeitig Ihren Wunschtermin!

Erlebnisdinner

Genuss trifft Erlebnis: Beim **Magischen Dinner**, **Dinner in the Dark**, spannenden **Krimidinnern** oder **Musikdinnern** verbinden wir Kulinarik mit Unterhaltung.

Ideal für Paare, Gruppen oder als originelles Geschenk.

Schön, dass Sie da sind – wir freuen uns, diesen Moment mit Ihnen zu teilen.

Ihr Team vom Pörtnerhof

Aperitif

Aperol Sprizz – 6,50
Prosecco | Aperol

Sarti Sprizz – € 7,10
Sarti Rosa | Prosecco | Grapefruit

Lillet – 7,10
Lillet | Wildberry | Beeren

Hugo – 6,50
Prosecco | Holunderblütensirup

oder alkoholfrei

Sanbitter Tonic – 6,50
Sanbitter | Tonic Water | Grenadine

Hugo „alkoholfrei“ – 6,50
Tonic Water | Holunderblütensirup

Sherry - 5cl 4,50
medium dry

Martini - 5cl 4,50
Bianco

Campari - 4cl 4,50
Campari Orange oder Soda 6,50

Sekt und Prosecco 0,1 l 0,75 l
SCHLOSS CASTELL SEKT BRUT 33,90

Traditionelle Flaschengärung; Winzersekt aus Franken

PROSECCO LE CONTESSE SPUMANTE 3,90 24,90
doc extra dry

Speisekarte

Vorspeisen

Vorspeisenvariation
a la Pörtnerhof - € 16,90
Von allem ein bisschen

Carpaccio - € 13,90
Rind | Rucola | Balsamicocreme

Bruschetta - € 7,50
Knuspriges Pinsabrot | Tomaten

Suppen

Kürbiscremesuppe - € 6,90
Sahne | Croutons | Kürbiskernöl

Tomatencremesuppe - € 6,90
Sahnehaube

Salatbowls

Bunte Salate | Honig-Senf-Dressing

„Kürbis“ - € 12,50
Kürbisspalten | Speckchip
Croutons

„Italian Style“ - € 12,50
Thunfisch | Käse | Schinken
Zwiebeln | Oliven | Ei

„Ziege“ - € 12,50
Ofengemüse | Ziegenkäse
Walnüsse

Wilde Kürbiswochen

Pinsa „Kürbis“

- € 15,50

Schmand | Käse
Kürbis | Ziegenkäse

Hirschkeule – € 23,90

Rotkraut | Semmelknödel

Wildgulasch – 19,90

Gebackener Kürbis | Butterspätzle

Frische Pasta

Feinste Pasta aus einer italienischen Manufaktur – nach traditionellem Rezept hergestellt. Mit ausgewählten Zutaten kombiniert, sorgt sie für mediterrane Genussmomente.

... **Kürbis | Pinienkerne** – € 13,90

... **Weißweissoße | Lachsstreifen** –

€ 14,90

... **Gorgonzola | Birne | Walnüsse**

– € 12,90

Unsere Klassiker

Kalbsschnitzel „Pörtnerhof“

- € 25,90

Brotsalat | Kürbisjogurt
– Landbrot | Wintergemüse
Feldsalat | Walnüsse -

Speckmantel mit zartem Geheimnis

- € 21,90

Schweinefilet im Speckmantel
Rosmarinkartoffeln | Ofengemüse
Balsamico-Honig-Jus

Zitronen-Kräuter-Hähnchen

- € 22,90

Kartoffelstampf | Kräuter
Ofentomaten
Weißwein-Schalotten-Soße

Fisch „Herbst & Kürbis“

- € 25,90

Lachs | Zander | Garnele
Rosmarinkartoffeln | Kürbisspalten
Zitronen-Butter-Soße

Semmelknödel-Carpaccio mit Pilzen

- € 15,90

Gebratene Knödelscheiben
cremige Pilzpfanne | Kräuter

Premium - Steaks vom heißen Stein

Hirschrücken (180g) - € 36,90

Surf & Turf am Spieß

90g Filet | 3 Garnelen - € 29,90

180g Filet | 3 Garnelen - € 39,90

Arg. Rinderfilet (180g) - € 34,90

Arg. Rumpsteak (250g) - € 28,90

Lachsfilet 160g - € 21,90

**Zu jedem Steak servieren wir
unsere HAUSPOMMES und
2erlei Dips - Hausdip | BBQ**

Zusätzliche Beilagen zu unseren Steaks

Hauspommes - € 0,00

Süßkartoffelpommes - € 3,50

Rosmarinkartoffeln - € 3,50

Kartoffel-Kräuter-Stampf - € 3,50

Ofengemüse - € 3,50

Kleiner Salat - € 3,50

Kräuterbutter - € 2,50

 **CLASSICS** – für alle, die's
traditionell lieben 

Margherita Originale  – € 11,90
Tomatensoße | Käse | frischer Basilikum
🗨️ *Empfehlung: Balsamicocreame*

Prosciutto e Funghi – € 13,90
Tomatensoße | Käse | Hinterschinken |
Champignons
🗨️ *Empfehlung: Kräuteröl*

Salami Classico – € 12,90
Tomatensoße | Käse | milde Salami
🗨️ *Empfehlung: BBQ-Sauce*

Speziale - € 14,50
Tomatensoße | Käse | Schinken | Salami
| Champignons | Zwiebeln | Peperoni
🗨️ *Empfehlung: Kräuteröl*

 **PinsaBox® – Deine Lieblingspinsa**

 Wähle deinen Pinsa-Boden:

- **Classic** – fluffig, knusprig, italienisch
- **Mehrkorn** – nussig & ballaststoffreich +1,00 €
- **Glutenfrei** – leicht & separat gebacken +2,00 €

 Alle Pinsen inkl. 1 Soße deiner Wahl – jede weitere +0,80 €

Wähle aus:

Sriracha-Mayo  | Balsamicocreame | Kräuteröl
Zitronendressing | BBQ-Sauce

 **SPICY STYLE**

– mit Wumms & Charakter

Diavola Street  - € 14,00
Tomatensoße | Käse |
Peperonisalami | Peperoni |
Chiliflocken
🗨️ *Empfehlung: Kräuteröl*

Tonno Mediterran  - € 15,50
Tomatensoße | Käse | Thunfisch |
rote Zwiebeln | Oliven
🗨️ *Empfehlung: Zitronendressing*

Flammkuchen Style - € 15,50
Schmand | Käse | Speck |
rote Zwiebeln
🗨️ *Empfehlung: Kräuteröl*

 **PREMIUM PICKS**

– fein, ausgefallen & besonders

Burrata e Pomodori  - € 18,00
Tomatensoße | Käse | Kirschtomaten
| Burrata | Basilikum
🗨️ *Empfehlung: Balsamicocreame*

„Pörtnerhof“ - € 14,50
Tomatensoße | Käse |
Serranoschinken | Grana Padano |
Rucola
🗨️ *Empfehlung: Kräuteröl*

 **GREEN VIBES**

– veggie, frisch, leicht

Caprese Veggie  - € 15,50
Tomatensoße | Käse |
Kirschtomaten | getr. Tomaten |
Mozzarella | Basilikum
🗨️ *Empfehlung: Balsamicocreame*

Birne & Ziege  - € 17,50
Schmand | Käse | Ziegenkäse |
Birne | Honig | Walnüsse |
Rosmarin
🗨️ *Empfehlung: Zitronendressing*

Süßer Abschluss

Crème Brûlée 🌱 - 8,50

*Der Klassiker
Feine Vanillecrème
mit karamellisierter Zuckerschicht*

Zitronen-Thymian-Törtchen 🌱 - 9,50

🍋 *Unsere feine Pâtisserie-Empfehlung
Pistazienbiskuit | Beerentopping
karamellierte weiße Schokolade*

2erlei Sorbet 🍷 - 8,50

*Himbeer & Mango
mit frischen Beeren – erfrischend & leicht*

Kaffeespezialitäten

Seßlacher Gedeck – 6,50

Feiner Mozartlikör
mit Jägermeister & Espresso verfeinert

<i>Pott Kaffee</i> ⁹	3,00
<i>Tasse Kaffee</i> ⁹	2,70
<i>Cappuccino</i> ^{8,9}	3,40
<i>Milchkaffee</i> ^{8,9}	3,80
<i>Latte Macchiato</i> ^{8,9}	3,80
<i>Espresso</i> ⁹	2,20
<i>Espresso Macchiato</i>	3,00
<i>Doppelter Espresso</i> ⁹	3,20

Schokolade

*Heiße Schokolade*⁸
mit Sahne – 3,50 | ohne Sahne – 3,00

Teespezialitäten

<i>Pott Tee</i>	3,00
<i>Darjeeling Earl Grey Grüner Tee Ayurveda (Kräuter)</i>	
<i>Minze Früchte Tee Kamille-Verbene</i>	
<i>Ingwer-Zitronengras Rooibos</i>	

Alle Preise sind € Preise

Gerne informieren wir Sie über unsere Allergene.

Unsere Zusatzstoffe:

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker,
5 Schwefeldioxid, 6 Eisengluconat, 7 Phosphate, 8 Milchprotein, 9 Koffein, 10 Chinin, 11 Süßstoffe, 12
Phenylalanin, 13 Wachse, 14 Taurin

Flaschenweine weiß

Franken:

WHITE MAX – Weißweincuvee 21,90
Gutsabfüllung Weingut Max Müller I. Volkach
unkompliziert, fruchtig und trocken

Escherndorfer SILVANER trocken VDP 29,90
Gutsabfüllung Weingut Horst Sauer, Escherndorf
helles grüngelb; frische und schlanke Aromatik, leicht

GRAUER BURGUNDER trocken 28,90
Edition FLO TWO – Flo Oertel & Weingut Popp, Iphofen
goldgelb; kraftvolle Frucht, exotische Früchte,
weiche und milde Säure

Italien:

LUGANA doc. 28,80
Cantina Tenuta Roveglia
Spezialität aus der Landschaft Lombardei am Gardasee
frisch und schlank

Flaschenweine rot

Franken:

CUVEE 1224 trocken 25,90
Weingut Domaine Castell
dunkles Violetrot; dunkle Beeren, weich und rund

Italien:

TALO Primitivo di Manduria doc 28,90
Cantinaa San Marzano – Apulien
dunkles Rubinrot; fruchtig und beerig, trocken

Frankreich

CABERNET SAUVIGNON RESERVE VdP 21,50
Domain Luc Pirlet aus Südfrankreich
im Fass gereifter Cabernet, ausgewogen und rund

Südafrika:

ALLESVERLOREN Tinta Barocca 34,90
Swartlan
leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen; reichhaltige
Aromen von schwarzen und roten Beerenfrüchten; delikate
Röstnoten, dicht, feinkörniges Tannin, feine Holzwürze,
anhaltend, ausgewogen

**Bei unseren Weinen halten wir Ihnen
immer den besten Jahrgang bereit!
Fragen Sie uns!**

Offene Weine

Weißweine

Franken:

Denkt man an Franken, denkt man an Silvaner
Unser **Silvaner von Horst Sauer** ist mehrfach prämiert –
der typische Franke, mineralisch und herb,
eben vom Maindreieck!

	0,1l	0,2l	0,5 l
SILVANER trocken Weingut Horst Sauer, Escherndorf	3,70	6,20	13,50

0,1l 0,2l 0,5 l

BACCHUS halbtrocken
Weingut Am Lump Albrecht Sauer
fruchtig; aromatisch; dezente Süße

2,70 5,00 10,10

RIESLING trocken
typischer fränkischer Riesling; knackig; frisch

3,60 6,10 13,20

BADEN:

GRAUER BURGUNDEN trocken
WG Waldulm
zartfruchtig mit jugendlichem Charme

3,50 6,50 13,50

Frankenweinschorle

weiß | rot | rose

0,2 l 0,5 l
3,10 5,30

Roséweine

0,1 l 0,2 l 0,5 l

Franken:

ROTLING trocken
Weingut Max Müller I., Volkach
lachsrosa; reizvolle, frische Frucht

3,10 5,80 12,20

Baden:

SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST
Weingut Wolfenweiler, Baden
helles Rosé; fruchtiges Aroma; lieblich

2,90 5,40 10,80

Rotweine

0,1 l 0,2 l 0,5 l

Franken:

DOMINA trocken
Weingut Meintzinger, Frickenhausen
Fränkische Spezialität;
tiefdunkel und gehaltvoll

3,70 6,80 14,20

Württemberg:

TROLLINGER/LEMBERGER halbtr.
Stromberg Kellerei, Bonningheim
leichte, schwäbische Rotweinspezialität

3,20 6,20 11,80

Italien:

Primitivo Puglia trocken
Cantina Francesco Minini - Apulien
rubinrot; weich und harmonisch

3,20 6,20 11,80

Bei unseren Weinen halten wir Ihnen immer den aktuellen Jahrgang bereit!
Unsere offenen Weine servieren wir Ihnen auch gerne in der ganzen Flasche!

Franken in seiner Biervielfalt

Fischerbräu vom Fass

aus Freudenegg bei Bamberg	0,3 l	0,5 l
Bier & Radler	3,30	4,20

Hefebiere von der Maiselbrauerei aus Bayreuth

Maisel Weiße	0,5 l	4,50
Maisel Weiße dunkel		4,50
Maisel Weiße alkoholfrei		4,50

Weißbier Mischungen		4,60
---------------------	--	------

Leckeres aus Kulmbach

- wohl die größte Brauerei in Franken	0,5 l	
Mönchshof naturtrüb alkoholfrei		4,20

Nicht nur für Wallfahrer – gebraut mit Wasser aus Vierzehnheiligen

Nothelfer Trunk dunkel	0,5 l	4,20
------------------------	-------	------

Hausgemachte Limonaden alkoholfrei & erfrischend

Pink Grapefruit	0,4 l	4,90
Fresh Garden	0,4 l	4,90
Himbeer Ingwer	0,4 l	4,90

Pörtnerhof Quelle	0,35 l	0,75 l
Tafelwasser – frisch gefiltert		
Naturell Spritzig	3,00	4,90

Gerolsteiner Mineralwasser		0,75 l
Naturell Medium Spritzig		6,90

Rodacher Flüssiges Obst aus der Region

Apfel | Orange | Johannisbeere | Kirsche
Traube | Maracuja-Mango

	0,2 l	0,4 l
Schorle	3,00	4,00
Saft	3,50	5,50

Alkoholfreie Getränke:	0,2 l	0,4 l
Pepsi ^{1,9,11} Mirinda ^{1,3} Seven up ³	3,00	4,00
Pepsi zero ^{1,9,11}		

Bitter Lemon^{3,10} | Tonic Water^{3,10} | Ginger Ale^{3,10} **0,2 l** - 3,80

Pörtnerhofs Gin Bar

Am Ende ergibt alles einen Gin

Wacholder betonte Gins

Bei diesen klassischen Gins steht der Wacholder im Mittelpunkt. Das Aroma kann hierbei unterschiedlich ausfallen, von frisch gemähtem Gras bis feuchten Waldboden ist vieles möglich. Diese Gins sind dem ursprünglichen sehr nahe.

BOMBAY SAPHIRE ENGLISCH ESTATE 4cl 6,80

Aus dem Hause Bombay Sapphire kommt dieser in limitierte Auflage destillierte Gin mit Aromen von Minze, Hagebutte und Haselnuss.

THE DUKE 4cl 7,40

Gin aus München mit bayrischer Note. Hopfenblüten, Malz und zahlreiche weitere Details. 100 Prozent Handarbeit und Bio-Qualität. Rundes und weiches Aroma mit komplexem Bouquet.

Gins aus der Region

PINUS VII DRY GIN 4cl 12,10

Aus der Familie-Destille Möbus in Bad Rodach. Ein wunderbares, waldiges Aroma aus handgesammelten Kiefernadeln, Kiefersprossen, Waldmeisterkraut und weiteren heimischen Zutaten.

SCHULZES NOVA SEDES 4cl 10,60

Fränkischer Gin direkt aus dem Nachbarort. Im Vordergrund Wacholder, feine Zitrusfrüchte, feinerbe Note nach Koriander, Apfelsinen und Piment.

Gins mit fruchtigen Zitrusnoten

Durch die Einbettung von Zitrusfrüchten während der Destillation erhalten diese Gins ein einmaliges, frisches Aroma. Wacholder und Zitrus harmonieren sehr gut.

TANQUERAY TEN 4cl 7,40

Der 4-fach destillierte Premium Gin aus dem Hause Tangueray überzeugt durch einen weichen Abgang mit vielen Aromen

GIN SUL 4cl 11,20

Der einzige in Hamburg destillierte Gin kommt aus einer der kleinsten Destillen Deutschlands. Zitronen und Zitrosen von der Algarve betonen hierbei die portugiesischen Wurzeln des Gins.

Gins - alkoholfrei

Alkoholfreie Gins sind zwar per Gesetz keine Gins, doch sie bringen die Aromen der Botanicals in alkoholfreier Version in die Drinks.

SIEGFRIED WONDERLEAF 4cl 7,50

Der weltweit prämierte Siegfried Gin bekommt mit dem Wonderleaf eine alkoholfreie Alternative!

Trinkempfehlung: Schweppes Tonic mit Rosmarin und Orange

Florale Gins

Diese inzwischen „New Western Dry“ genannten Gins zeichnen sich geschmacklich durch ihre weiche und abgerundete Aromavielfalt aus. Vorherrschend hierbei: Lavendel, Rosen und Holunder

STAR OF BOMBAY 4cl 8,50

Der Premium Gin aus dem Hause Bombay. Floral, Zitrusfruchtig mit Koriandernote

MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN 4cl 10,40

Der Gipfelstürmer aus dem Schwarzwald destilliert aus 47 pflanzlichen Zutaten.

Extravagante Gins

Neben „klassischen“ Gins gibt es auch einige, die ganz besondere Botanicals enthalten. Neben Gurke, Tonkabohne, Schlehe und Trauben können auch andere, seltene Zutaten verwendet werden.

HENDRICKS GIN 4cl 8,80

Der Trendsetter mit der Essenz aus Salatgurken und Rosen

PLYMOUTH SLOE GIN 4cl 6,50

Aus der ältesten Destillerie der Welt, mit dem Charakter milder Schlehen.

GIN MARE 4cl 9,60

Ein spanischer Gin mit mediterranen Kräutern wie Basilikum, Thymian, Rosmarin und grünen Oliven. Ausgewogene Zitrusaromen mit einem Hauch von Lakritz.

Barkarte

Edelbrände aus dem Rodachtal

von Seßlach`s Alt - Bürgermeister selbst gebrannt

Apfel aus dem Eichenfass	2cl	3,80
(Die fränkische Antwort auf den französischen Calvados)		
Brand von Seßlacher Bier	2cl	3,10
Obstler	2cl	2,50
Quitten	2cl	3,80
Williams-Christ-Birne	2cl	3,10
Zwetschgen	2cl	3,10
Mirabellen	2cl	3,10
Sauerkisch	2cl	3,80
Schlehenbrand	2cl	5,80
Haselnussgeist	2cl	5,80
Himbeergeist	2cl	3,80

Neugierig geworden?

Weitere exklusive Brände an unserer Bar

Bitters | Kräuter

Ramazotti	2cl	2,50
Jägermeister	2cl	2,50
Averna	2cl	2,50
Linie-Aquavit	2cl	3,50

Cognac | Calvados

Papidoux Calvados – V.S.O.P	2cl	3,80
Hennessy – VS	2cl	5,30
Remy Martin – V.S.O.P	2cl	7,80
Courvoisier – V.S.O.P	2cl	9,80
Remy Martin - XO	2cl	15,80
Ice Cognac bei	2cl	6,80

Single Malt Whisky

Fränkischer Whiskey	2cl	8,80
---------------------	-----	------

Blended Malt Whisky

Johnnie Walker Green Label 15 Jahre	2cl	6,80
-------------------------------------	-----	------

Bourbon

Woodford Reserve Bourbon	2cl	5,80
--------------------------	-----	------

Vodka

Absolut Vodka	2cl	2,50
Grey Goose	2cl	5,80
Russian Standard Vodka	2cl	2,80
Zubrowska Vodka	2cl	2,50
Sixty Three	2cl	2,50

Rum

Don Papa	2cl	6,80
Havana Club	2cl	2,50

Tequila

Sierra Blanco	2cl	2,70
El Jimador Gold	2cl	2,70
Sierra Reposado	2cl	2,70

Grappa

Nebbiolo di barolo riserva	2cl	5,80
Cellini Bianca	2cl	2,50

Liköre

Sambuca	2cl	2,50
Baileys	2cl	2,50
Amaretto	2cl	2,50

