

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.

Genuss & Übernachten

Verbinden Sie Ihren Restaurantbesuch mit einer Nacht im Pörtnerhof.

Unsere Zimmer liegen nur wenige Schritte vom Restaurant entfernt – perfekt, um den Abend entspannt ausklingen zu lassen und den nächsten Morgen mit einem reichhaltigen Frühstück zu starten.

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 – 6,80
Prosecco | Aperol

Sarti Sprizz – € 7,40
Sarti Rosa | Prosecco | Grapefruit

Lillet – 7,40
Lillet | Wildberry | Beeren

Hugo – 6,80
Prosecco | Holunderblüten sirup

oder alkoholfrei

Sanbitter Tonic – 6,80
Sanbitter | Tonic Water | Grenadine

Hugo “alkoholfrei” – 6,80
Tonic Water | Holunderblüten sirup

Sherry - 5cl
medium dry **4,80**

Martini - 5cl
Bianco **4,80**

Campari - 4cl
Campari Orange oder Soda **4,80**
6,80

Sekt und Prosecco	0,11	0,75 l
SCHLOSS CASTELL SEKT BRUT		33,90
Traditionelle Flaschengärung; Winzersekt aus Franken		
PROSECCO LE CONTESSE SPUMANTE	4,20	26,90
<i>doc extra dry</i>		

Speisekarte

Vorspeisen

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

Carpaccio - € 13,90
Rind | Rucola | Balsamicocreme

Bruschetta - € 7,50
Knuspriges Pinsabrot | Tomaten

Vorneweg

**Unser
hausgemachter
Glühwein**
weiß | rot | alkoholfrei
Pott - € 4,00

Suppen

Karotten-Ingwer-Suppe - € 6,90
Sahne | Croutons

Tomatencremesuppe - € 6,90
Sahnehaube

Salatbowls

Bunte Salate | Honig-Senf-Dressing

„Winter“ - € 12,50
Birne | Ziegenkäse | Walnüsse
rote Zwiebeln | Croutons

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

Weihnachtskarte

Knusprige Gänsebrust - € 24,50
Rotkraut | Semmelknödel

Rosa Barbarieentenbrust - € 24,50
Rosenkohl | Kartoffelstampf

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.

... **Weißweinsoße** | **Lachsstreifen**
– € 14,90

... **Gorgonzola** | **Birne** | **Walnüsse**
– € 12,90

Unsere Klassiker

Kalbsschnitzel „Pörtnerhof“
– € 25,90
Pommes | Preiselbeeren

**Speckmantel
mit zartem Geheimnis**
– € 21,90
Schweinefilet im Speckmantel
Rosmarinkartoffeln | Ofengemüse
Pilze in Rahm

Zitronen-Kräuter-Hähnchen
– € 22,90
Kartoffelstampf | Kräuter
Ofentomaten
Weißwein-Schalotten-Soße

Edles Fischtrio
– € 25,90
Lachs | Zander | Garnelen
Rosmarinkartoffeln | Ofengemüse
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



PinsaBox® – Deine Lieblingspinsa

-pane Wähldeinen Pinsa-Boden:

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

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

Wählde aus:

Sriracha-Mayo 🔥 | Balsamicocreme | Kräuteröl
Zitronendressing | BBQ-Sauce

CLASSICS – für alle, die's traditionell lieben 🍅

Margherita Originale 🌿 – € 11,90

Tomatensoße | Käse | frischer Basilikum

⌚ Empfehlung: Balsamicocreme

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

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: Balsamicocreme

„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: Balsamicocreme

Birne & Ziege 🌿 - € 17,50

Schmand | Käse | Ziegenkäse | Birne | Honig | Walnüsse | Rosmarin

⌚ Empfehlung: Zitronendressing

Süßer Abschluss

- € 8,50

Crème Brûlée

Der Klassiker

Feine Vanillecrème

mit karamellisierter Zuckerschicht

Lebkuchenmousse

Crumble | Orangenconfit

Bratapfeleis

Glühweinkirschen

Unsere Erlebnisse im Pörtnerhof

Silvestermenü

31.12.2025 | ab 18:00 Uhr

Brunchen

*Jeden ersten Sonntag im Monat
Weihnachten | Ostern |
Muttertag*

Dinner in the Dark

Genießen in völliger Dunkelheit

Musikdinner

*Musical | Schlager | ABBA
80/90er | Made in Germany
Ost-West | Beatles | Open Air*

Krimidinner

*Leichenschmauss |
Klassentreffen*

Magische Dinner

*Gaumenmagie | Zauberkunst |
Comedy | Bauchreden*

Kaffeespezialitäten

Seßlacher Gedeck – 6,50

*Feiner Mozartlikör
mit Jägermeister & Espresso verfeinert*

<i>Pott Kaffee⁹</i>	3,00
<i>Tasse Kaffee⁹</i>	2,70
<i>Cappuccino^{8,9}</i>	3,40
<i>Milchkaffee^{8,9}</i>	3,80
<i>Latte Macchiato^{8,9}</i>	4,10
<i>Espresso⁹</i>	2,20
<i>Espresso Macchiato</i>	3,00
<i>Doppelter Espresso⁹</i>	3,20

Schokolade

Heiße Schokolade⁸

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 23,90

*Gutsabfüllung Weingut Max Müller I. Volkach
unkompliziert, fruchtig und trocken*

Escherndorfer SILVANER trocken VDP 31,90

*Gutsabfüllung Weingut Horst Sauer, Escherndorf
helles grüngelb; frische und schlanke Aromatik, leicht*

GRAUER BURGUNDER trocken 30,90

*Edition FLO TWO – Flo Oertel & Weingut Popp, Iphofen
goldgelb; kraftvolle Frucht, exotische Früchte,
weiche und milde Säure*

Italien:

LUGANA doc. 30,80

*Cantina Tenuta Roveglia
Spezialität aus der Landschaft Lombardei am Gardasee
frisch und schlank*

Flaschenweine rot

Franken:

CUVEE 1224 trocken 27,90

*Weingut Domaine Castell
dunkles Violettrot; dunkle Beeren, weich und rund*

Italien:

TALO Primitivo di Manduria doc 30,90

*Cantinaa San Marzano – Apulien
dunkles Rubinrot; fruchtig und beerig, trocken*

Frankreich

CABERNET SAUVIGNON RESERVE VdP 23,50

*Domain Luc Pirlet aus Südfrankreich
im Fass gereifter Cabernet, ausgewogen und rund*

Südafrika:

ALLESVERLOREN Tinta Barocca 36,90

*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 0,5l
 SILVANER trocken 3,90 6,40 13,70
 Weingut Horst Sauer, Escherndorf

0,1l 0,2l 0,5l
 BACCHUS halbtrocken 2,90 5,20 10,30
 Weingut Am Lump Albrecht Sauer
 fruchtig; aromatisch; dezente Süße

RIESLING trocken 3,80 6,30 13,40
 typischer fränkischer Riesling; knackig; frisch

BADEN:

GRAUER BURGUNDEN trocken 3,70 6,70 13,70
 WG Waldulm
 zartfruchtig mit jugendlichem Charme

Frankenweinschorle
 weiß | rot | rose

0,2 l	0,5 l
3,40	5,70

Roséweine

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

Franken:

ROTLING trocken 3,30 6,00 12,40
 Weingut Max Müller I., Volkach
 lachsrosa; reizvolle, frische Frucht

Baden:

SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST 3,10 5,60 11,00
 Weingut Wolfenweiler, Baden
 helles Rosé; fruchtiges Aroma; lieblich

Rotweine

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

Franken:

DOMINA trocken 3,90 7,00 14,40
 Weingut Meintzinger, Frickenhausen
 Fränkische Spezialität;
 tiefdunkel und gehaltvoll

Württemberg:

TROLLINGER/LEMBERGER halbtr. 3,40 6,40 12,00
 Stromberg Kellerei, Bonnigheim
 leichte, schwäbische Rotweinspezialität

Italien:

Primitivo Puglia trocken 3,40 6,40 12,00
 Cantina Francesco Minini - Apulien
 rubinrot; weich und harmonisch

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 Freudeneck bei Bamberg	
Bier & Radler	0,3 l 0,5 l
	3,30 4,20
Hefebiere von der Maiselbrauerei	
aus Bayreuth	0,5 l
Maisel Weiße	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	0,5l
Mönchshof naturtrüb alkoholfrei	4,20
Nicht nur für Wallfahrer – gebraut	
mit Wasser aus Vierzehnheiligen	0,5l
Nothelfer Trunk dunkel	4,20

Hausgemachte Limonaden

alkoholfrei & erfrischend

Pink Grapefruit	0,4l – 5,20
Fresh Garden	0,4l – 5,20
Himbeer Ingwer	0,4l – 5,20

Pörtnerhof Quelle	0,35 l	0,75 l
Tafelwasser – frisch gefiltert		
Naturell Spritzig	3,30	5,20

Rodacher Flüssiges Obst

aus der Region

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

Schorle	0,2l	0,4l
Saft	3,20	4,20
	3,70	5,70

Alkoholfreie Getränke:	0,2 l	0,4 l
Pepsi^{1,9,11} Mirinda^{1,3} Seven up³	3,20	4,20
Pepsi zero^{1,9,11}		

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 SAPHIERE ENGLISCH ESTATE 4cl 6,80

Aus dem Hause Bombay Saphire 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, feinherbe 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 Tanqueray 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 Aromavielzahl aus. Vorherrschend hierbei: Lavendel, Rosen und Holunder

STAR OF BOMBAY

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

Der Trendsetter mit der Essenz aus Salatgurken und Rosen

4cl 8,80

PLYMOUTH SLOE GIN

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

4cl 6,50

GIN MARE

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

4cl 9,60

Barkarte

Edelbrände aus dem Rodachtal von Seßlach`s Alt - Bürgermeister selbst gebrannt

Apfel aus dem Eichenfass	2cl	3,90
(Die fränkische Antwort auf den französischen Calvados)		
Brand von Seßlacher Bier	2cl	3,20
Obstler	2cl	2,60
Quitten	2cl	3,90
Williams-Christ-Birne	2cl	3,20
Zwetschgen	2cl	3,20
Mirabellen	2cl	3,20
Sauerkirsch	2cl	3,90
Schlehenbrand	2cl	5,90
Haselnussgeist	2cl	5,90
Himbeergeist	2cl	3,90

**Neugierig geworden?
Weitere exklusive Brände an unserer Bar**

Bitters | Kräuter

Ramazotti	2cl	2,80
Jägermeister	2cl	2,80
Averna	2cl	2,80
Linie-Aquavit	2cl	3,80

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

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

Vodka

Absolut Vodka	2cl	2,70
Grey Goose	2cl	5,80
Russian Standard Vodka	2cl	3,00
Zubrowska Vodka	2cl	2,80
Sixty Three	2cl	2,80

Rum

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

Tequila

Sierra Blanco	2cl	2,90
El Jimador Gold	2cl	2,90
Sierra Reposado	2cl	2,90

Grappa

Nebbiolo di barolo riserva	2cl	5,90
Cellini Bianca	2cl	2,80

Liköre

Sambuca	2cl	2,80
Baileys	2cl	2,80
Amaretto	2cl	2,80

