

Pörtlnerhof Seßlach

Speise- & Getränkekarte

Mediterrane Küche, frisch zubereitet

Vorspeisen & Suppen

Vorspeisenvariation à la Pörtlnerhof 16,90 €

Von allem ein bisschen

Carpaccio 13,90 €

Rind | Parmesan | Balsamico

Burrata 11,90 €

Tomaten | Rucola | Balsamicocreme

Bruschetta 7,50 €

Knuspriges Pinsabrot | Tomaten

Tomatencremesuppe 6,90 €

Mit Sahnehaube

Salate

Bunte Salate mit Honig-Senf-Dressing

„Pörtlnerhof“ 12,50 €

Pikante Hähnchenspieße | Champignons | Sriracha-Mayo

„Ziege“ 12,50 €

Gebackener Ziegenkäse | Rote Zwiebeln | Preiselbeere

„Italian Style“ 12,50 €

Thunfisch | Käse | Schinken | Zwiebeln | Oliven | Ei

Hauptgerichte – Unsere Klassiker

Kalbsschnitzel „Pörtlnerhof“ 25,90 €

Brotalat | Zitronenjoghurt | Landbrot | Grillgemüse | Kirschtomaten | Oliven

Speckmantel mit zartem Geheimnis 21,90 €

Schweinefilet im Speckmantel | Rosmarinkartoffeln | Ofengemüse | Pilze in Rahm

Zitronen-Kräuter-Hähnchen 22,90 €

Kartoffelstampf | Kräuter | Ofentomaten | Kräutersoße

Edles Fischtrio 25,90 €

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

Semmelknödel-Carpaccio mit Pilzen 15,90 €

Gebratene Knödelscheiben | Cremige Pilzpfanne | Kräuter

Pinsa Manufaktur

Unsere luftig-leichte Pinsa – die mediterrane Alternative zur Pizza, mit 72h Teigreifung. Wählen Sie Ihren Boden: Classic | Mehrkorn (+1,00 €) | Glutenfrei (+2,00 €)

Green Vibes – veggie, frisch, leicht

Caprese Veggie ■ 15,50 €

Tomatensoße | Käse | Kirschtomaten | getr. Tomaten | Mozzarella | Basilikum | Balsamicocreme

Birne & Ziege ■ 17,50 €

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

Classics – traditionell & beliebt

Margherita Originale ■ 11,90 €

Tomatensoße | Käse | frischer Basilikum

Prosciutto e Funghi 13,90 €

Tomatensoße | Käse | Hinterschinken | Champignons | Petersilie

Salami Classico 12,90 €

Tomatensoße | Käse | milde Salami | Petersilie

Speziale 14,50 €

Tomatensoße | Käse | Schinken | Salami | Champignons | Zwiebeln | Peperoni | Petersilie

Spicy Style – mit Wumms

Diavola Street ■ 14,00 €

Tomatensoße | Käse | Peperonisalami | Peperoni | Chiliflocken | Petersilie

Tonno Mediterran ■ 15,50 €

Tomatensoße | Käse | Thunfisch | Rote Zwiebeln | Oliven | Rucola

Flammkuchen Style 15,50 €

Schmand | Käse | Speck | Rote Zwiebeln | Petersilie

Premium Picks – fein & besonders

Burrata e Pomodori ■ 18,00 €

Tomatensoße | Käse | Kirschtomaten | Burrata | Basilikum | Balsamicocreme

„Pörtnerhof“ 14,50 €

Tomatensoße | Käse | Serranoschinken | Grana Padano | Rucola | Balsamicocreme

Mehr über unsere Pinsa erfahren

Desserts

Süßer Abschluss – je 8,50 €

Crème Brûlée

Der Klassiker – feine Vanillecrème mit karamellisierter Zuckerschicht

Panna Cotta

Mit Erdbeeren

Zweierlei Sorbet

Mango | Zitrone

Seßbacher Gedeck 6,50 €

Feiner Mozartlikör mit Jägermeister & Espresso verfeinert

Aperitif & Sekt

Sherry medium dry 5cl – 4,80 €

Martini Bianco 5cl – 4,80 €

Campari 4cl – 4,80 € | Campari Orange oder Soda – 6,80 €

Schloss Castell Sekt Brut 0,75l – 33,90 €

Traditionelle Flaschengärung, Winzersekt aus Franken

Prosecco Le Contesse Spumante DOC extra dry

0,1l 4,20 € | 0,75l – 26,90 €

Alkoholfreie Getränke

Pörtnerhof Quelle – Tafelwasser, frisch gefiltert

Naturell oder Spritzig: 0,35l 3,30 € | 0,75l – 5,20 €

Softdrinks 0,2l / 0,4l

Pepsi | Mirinda | Seven Up 3,20 € / 4,20 €

Pepsi Zero

Kaffee & Tee

Pott Kaffee 3,00 € | Tasse Kaffee – 2,70 €

Cappuccino 3,40 € | Milchkaffee – 3,80 €

Latte Macchiato 4,10 €

Espresso 2,20 € | Espresso Macchiato – 3,00 € | Doppelter Espresso – 3,20 €

Heiße Schokolade – mit Sahne 3,50 € | ohne Sahne 3,00 €

Tee – Pott 3,00 €

Darjeeling | Earl Grey | Grüner Tee | Ayurveda (Kräuter) | Minze | Früchte | Kamille-Verbene | Ingwer-Zitronengras | Rooibos

Offene Weine

Weißweine 0,1l / 0,2l / 0,5l

Bacchus halbtrocken (Franken) 2,90 / 5,20 / 10,30 €

Weingut Am Lump Albrecht Sauer – fruchtig, aromatisch, dezente Süße

Riesling trocken (Franken) 3,80 / 6,30 / 13,40 €

Typisch fränkischer Riesling, knackig, frisch

Grauer Burgunder trocken (Baden) 3,70 / 6,70 / 13,70 €

WG Waldulm – zartfruchtig mit jugendlichem Charme

Roséweine 0,1l / 0,2l / 0,5l

Rotling trocken (Franken) 3,30 / 6,00 / 12,40 €

Weingut Max Müller I., Volkach – lachsrosa, reizvolle frische Frucht

Spätburgunder Weißherbst (Baden) 3,10 / 5,60 / 11,00 €

Weingut Wolfenweiler – helles Rosé, fruchtiges Aroma, lieblich

Rotweine 0,1l / 0,2l / 0,5l

Domina trocken (Franken) 3,90 / 7,00 / 14,40 €

Weingut Meintzinger, Frickenhausen – fränkische Spezialität, tiefdunkel und gehaltvoll

Trollinger/Lemberger halbtrocken (Württemberg) 3,40 / 6,40 / 12,00 €

Stromberg Kellerei – leichte, schwäbische Rotweinspezialität

Primitivo Puglia trocken (Italien) 3,40 / 6,40 / 12,00 €

Cantina Francesco Minini, Apulien – rubinrot, weich und harmonisch

Unsere offenen Weine servieren wir auch gerne in der ganzen Flasche!

Flaschenweine

Weißweine

White Max – Weißweincuvée (Franken) 23,90 €

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

Escherndorfer Silvaner trocken VDP (Franken) 31,90 €

Gutsabfüllung Weingut Horst Sauer – helles Grüngelb, frische und schlanke Aromatik

Grauer Burgunder trocken (Franken) 30,90 €

Edition FLO TWO – Flo Oertel & Weingut Popp, Iphofen – goldgelb, kraftvolle Frucht, exotische Früchte

Lugana DOC (Italien) 30,80 €

Cantina Tenuta Roveglia – Spezialität vom Gardasee, frisch und schlank

Rotweine

Cuvée 1224 trocken (Franken) 27,90 €

Weingut Domaine Castell – dunkles Violetrot, dunkle Beeren, weich und rund

Talo Primitivo di Manduria DOC (Italien) 30,90 €

Cantine San Marzano, Apulien – dunkles Rubinrot, fruchtig und beerig

Cabernet Sauvignon Réserve VdP (Frankreich) 23,50 €

Domaine Luc Pirllet, Südfrankreich – im Fass gereift, ausgewogen und rund

Allesverloren Tinta Barocca (Südafrika) 36,90 €

Swartland – leuchtendes Rubinrot, reichhaltige Aromen von schwarzen und roten Beerenfrüchten, feinkörniges Tannin
Bei unseren Weinen halten wir Ihnen immer den besten Jahrgang bereit!

Pörtnerhofs Gin Bar

Am Ende ergibt alles einen Gin.

Wacholder betont – klassisch

Bombay Sapphire English Estate 4cl – 6,80 €

The Duke (München, Bio) 4cl – 7,40 €

Fruchtige Zitrusnoten

Tanqueray Ten 4cl – 7,40 €

Gin Sul (Hamburg) 4cl – 11,20 €

Floral – New Western Dry

Star of Bombay 4cl – 8,50 €

Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin 4cl – 10,40 €

Extravagant & besonders

Hendricks Gin 4cl – 8,80 €

Plymouth Sloe Gin 4cl – 6,50 €

Gin Mare (Spanien, mediterran) 4cl – 9,60 €

Edelbrände & Barkarte

Edelbrände aus dem Rodachtal

Von Seßlachs Alt-Bürgermeister selbst gebrannt

Apfel aus dem Eichenfass 2cl – 3,90 € (Die fränkische Antwort auf den 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 €

Bitters & Kräuter

Ramazotti | Jägermeister | Averna 2cl – je 2,80 €

Linie-Aquavit 2cl – 3,80 €

Cognac & Calvados

Papidoux Calvados V.S.O.P 2cl – 3,80 €

Hennessy VS 2cl – 5,30 € | Rémy Martin V.S.O.P – 2cl – 7,80 €

Courvoisier V.S.O.P 2cl – 9,80 € | Rémy Martin XO – 2cl – 15,80 €

Ice Cognac 2cl – 6,80 €

Whisky

Fränkischer Whiskey (Single Malt) 2cl – 8,80 €

Johnnie Walker Green Label 15 J. (Blended) 2cl – 6,80 €

Woodford Reserve (Bourbon) 2cl – 5,80 €

Vodka

Absolut 2cl – 2,70 € | Grey Goose – 2cl – 5,80 €

Russian Standard 2cl – 3,00 € | Zubrowka – 2cl – 2,80 € | Sixty Three – 2cl – 2,80 €

Rum

Don Papa 2cl – 6,80 € | Havana Club – 2cl – 2,80 €

Tequila

Sierra Blanco | El Jimador Gold | Sierra Reposado 2cl – je 2,90 €

Grappa

Nebbiolo di Barolo Riserva 2cl – 5,90 € | Cellini Bianca – 2cl – 2,80 €

Liköre

Sambuca | Baileys | Amaretto 2cl – je 2,80 €

Wann hat das Restaurant geöffnet?

Mittwoch bis Sonntag ab 17:30 Uhr. Das Restaurant schließt wenn der letzte Gast geht. Reservierung empfohlen, besonders am Wochenende — telefonisch unter 09569 / 1886900 oder über unser Online-Formular.

Gibt es vegetarische und vegane Gerichte?

Ja, unsere mediterrane Küche bietet zahlreiche vegetarische und vegane Optionen — von gegrilltem Gemüse über Pinsa-Varianten bis zu kreativen Pasta-Gerichten mit regionalen Zutaten. Bei Allergien oder besonderen Wünschen sprechen Sie uns gerne an.

Kann man die Speisekarte vorab einsehen?

Ja, die aktuelle Speisekarte finden Sie auf dieser Seite und als PDF zum Download. Die Karte wechselt saisonal — im Frühling mit Spargel, im Sommer mit leichten mediterranen Gerichten, im Herbst mit Wild und Pilzen. Tagesempfehlungen gibt es zusätzlich vor Ort.

Muss ich einen Tisch reservieren?

Eine Reservierung ist besonders am Wochenende und an Feiertagen empfohlen. Unter der Woche bekommen Sie meistens auch spontan einen Platz. Online über unser Buchungsformular oder telefonisch unter 09569 / 1886900.

Was ist der Heiße Stein?

Sie bekommen ein Brett mit zwei Natursteinen an den Tisch: einen auf 400°C zum Grillen, einen warmen zum Warmhalten. Dazu Pommes, BBQ-Sauce und Hausdip. Rindersteaks, Lachs und Garnelen — Sie bestimmen den Gargrad selbst.

Pörtnerhof Seßlach · Luitpoldstr. 15 · 96145 Seßlach

Tel: 09569 / 1886900 · Mi–So ab 17:30 Uhr

www.poertnerhof-sesslach.de

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

Saisonale Gerichte und Tagesempfehlungen finden Sie zusätzlich auf unserer Tageskarte.