

PÖRTNERHOF

Mediterraner Genuss inmitten fränkischer Geschichte

Unsere Küche verbindet mediterrane Leichtigkeit mit regionaler Qualität – frisch gekocht, mit Liebe serviert.

Pfifferlingszeit

August und September – solange die Saison sie hergibt.

Zum Beginnen

Pfifferlingscremesuppe 5,90 €

Pfifferlinge | Sahnehaube

Bruschetta-Trio 11,90 €

Knuspriges Pinsabrot | Tomate | Pfifferling | Ziegenkäse & Honig

Salat Bowle „Pfifferlinge“ 14,90 €

Bunte Salate | gebratene Pfifferlinge | Speckchip | Croutons | Honig-Senf-Dressing

Aus der Küche

Pinsa „Pfifferling“ 17,90 €

Schmand | Käse | Pfifferlinge | Speck | Kirschtomaten

Frische Pasta „Pfifferlinge“ 15,90 €

Pfifferlinge in Rahm | Kräuter

Semmelknödel & Pfifferlinge 15,90 €

Gebratene Semmelknödelscheiben | Pfifferlinge in Rahm

Schweinefilet im Speckmantel mit 23,50 €

Pfifferlingen

Semmelknödel | Pfifferlinge in Rahm

Kalbsschnitzel mit Pfifferlingen 27,90 €

Gebratene Pfifferlinge | Hauspommes | Preiselbeeren

Zum Steak oder Fisch

Portion Pfifferlinge 5,00 €

natur oder in Rahm

Pörtnerhof-Menü „Pfifferlingszeit“

Pfifferlings-Cappuccino

Schaum | Kräuteröl

Zander vom Grill

Frische Pasta | Pfifferlinge | Kräuter

Crème Brûlée

Der Klassiker

42,50 €

S P E I S E N

VORSPEISEN

Vorspeisenvariation à la Pörtnerhof 16,90 €

Von allem ein bisschen

Carpaccio 13,90 €

Rind | Parmesan | Balsamico

Burrata 11,90 €

Tomaten | Rucola | Balsamicocreme

Bruschetta 7,50 €

Knuspriges Pinsabrot | Tomaten

SUPPEN

Tomatencremesuppe 6,90 €

Mit Sahnehaube

SALATE

Bunte Salate mit Honig-Senf-Dressing

Salat „Pörtnerhof“ 12,50 €

Pikante Hähnchenspieße | Champignons | Sriracha-Majo

Salat „Ziege“	12,50 €
<i>Ziegenkäse Birne Walnüsse</i>	
Salat „Italian Style“	12,50 €
<i>Thunfisch Käse Schinken Zwiebeln Oliven Ei</i>	

UNSERE KLASSIKER

Kalbsschnitzel „Pörtnerhof“	25,90 €
<i>Brotsalat Zitronenjoghurt Landbrot Grillgemüse Kirschtomaten Oliven</i>	
Zitronen-Kräuter-Hähnchen	22,90 €
<i>Kartoffelstampf Kräuter Ofentomaten Jus</i>	
Edles Fischtrio	25,90 €
<i>Lachs Zander Garnele Rosmarinkartoffeln Ofengemüse Zitronen-Butter-Soße</i>	

FRISCHE PASTA

<i>Feinste Pasta aus einer italienischen Manufaktur, nach traditionellem Rezept hergestellt.</i>	
... Proseccosoße Lachsstreifen	14,90 €
... Gorgonzola Birne Walnüsse	12,90 €

STEAKS VOM HEISSEN STEIN

<i>Zu jedem Steak servieren wir unsere Hauspommes und 2erlei Dips – Hausdip BBQ.</i>	
Surf & Turf am Spieß – 90 g Filet 3 Garnelen	29,90 €
Surf & Turf am Spieß – 180 g Filet 3 Garnelen	39,90 €
Arg. Rinderfilet (180 g)	34,90 €
Arg. Rumpsteak (250 g)	28,90 €
Lachsfilet (160 g)	21,90 €

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN ZU UNSEREN STEAKS

Hauspommes	inklusive
Süßkartoffelpommes	3,50 €
Rosmarinkartoffeln	3,50 €
Kartoffel-Kräuter-Stampf	3,50 €
Ofengemüse	3,50 €
Kleiner Salat	3,50 €
Kräuterbutter	2,50 €

P I N S A

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

Green Vibes – veggie, frisch, leicht

Caprese Veggie	15,50 €
<i>Tomatensoße Käse Kirschtomaten getr. Tomaten Mozzarella Basilikum Balsamicocreme</i>	
Birne & Ziege	17,50 €
<i>Schmand Käse Ziegenkäse Birne Honig Walnüsse Rosmarin</i>	

Classics – traditionell & beliebt

Margherita Originale	11,90 €
<i>Tomatensoße Käse frischer Basilikum</i>	
Prosciutto e Funghi	13,90 €
<i>Tomatensoße Käse Hinterschinken Champignons Petersilie</i>	
Salami Classico	12,90 €
<i>Tomatensoße Käse milde Salami Petersilie</i>	
Speziale	14,50 €
<i>Tomatensoße Käse Schinken Salami Champignons Zwiebeln Peperoni Petersilie</i>	

Spicy Style – mit Wumms & Charakter

Diavola Street	14,00 €
<i>Tomatensoße Käse Peperonisalami Peperoni Chiliflocken Petersilie</i>	
Tonno Mediterran	15,50 €
<i>Tomatensoße Käse Thunfisch rote Zwiebeln Oliven Rucola</i>	
Flammkuchen Style	15,50 €
<i>Schmand Käse Speck rote Zwiebeln Petersilie</i>	

Premium Picks – fein & besonders

Burrata e Pomodori	18,00 €
<i>Tomatensoße Käse Kirschtomaten Burrata Basilikum Balsamicocreme</i>	
Pinsa „Pörtnerhof“	14,50 €
<i>Tomatensoße Käse Serranoschinken Grana Padano Rucola Balsamicocreme</i>	

SÜSSER ABSCHLUSS – JE 8,50 €

Crème Brûlée	<i>Der Klassiker – feine Vanillecrème mit karamellisierter Zuckerschicht</i>
Panna Cotta	<i>Mit Erdbeeren</i>
Zweierlei Sorbet	<i>Himbeere Zitrone</i>

ZUM ABSCHLUSS

Seßlacher Gedeck	6,50 €
<i>Feiner Mozartlikör mit Jägermeister & Espresso verfeinert</i>	

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Pott Kaffee	3,20 €
Tasse Kaffee	2,90 €
Cappuccino	3,40 €

Talo Primitivo di Manduria doc, Italien	30,90 €
<i>Cantina San Marzano, Apulien – dunkles Rubinrot, fruchtig und beerig, trocken</i>	
Cabernet Sauvignon Réserve VdP, Frankreich	23,50 €
<i>Domaine Luc Pirlet, Südfrankreich – im Fass gereift, ausgewogen und rund</i>	
Allesverloren Tinta Barocca, Südafrika	36,90 €
<i>Swartland – leuchtendes Rubinrot, schwarze und rote Beeren, feinkörniges Tannin, feine Holzwürze</i>	
<i>Bei unseren Weinen halten wir Ihnen immer den besten Jahrgang bereit. Fragen Sie uns gerne.</i>	

FRANKEN IN SEINER BIERVIELFALT

Fischerbräu vom Fass – Bier & Radler (0,3 l 0,5 l)	3,30 4,20 €
<i>aus Freudenack bei Bamberg</i>	
Maisel Weiße (0,5 l)	4,50 €
<i>Hefebier aus Bayreuth</i>	
Maisel Weiße dunkel (0,5 l)	4,50 €
Maisel Weiße alkoholfrei (0,5 l)	4,50 €
Weißbier-Mischungen (0,5 l)	4,60 €
Mönchshof naturtrüb alkoholfrei (0,5 l)	4,20 €
<i>aus Kulmbach</i>	
Nothelfer Trunk dunkel (0,5 l)	4,20 €
<i>gebraut mit Wasser aus Vierzehnheiligen</i>	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Hausgemachte Limonaden (0,4 l)	5,20 €
<i>Pink Grapefruit Fresh Garden Himbeer-Ingwer</i>	
Pörtnerhof Quelle naturell spritzig (0,35 l 0,75 l)	3,30 5,20 €
<i>Tafelwasser, frisch gefiltert</i>	
Rodacher Schorle (0,2 l 0,4 l)	3,20 4,20 €
<i>Apfel Orange Johannisbeere Kirsche Traube Maracuja-Mango</i>	
Rodacher Saft (0,2 l 0,4 l)	3,70 5,70 €
<i>Flüssiges Obst aus der Region</i>	
Pepsi Pepsi zero Mirinda Seven up (0,2 l 0,4 l)	3,20 4,20 €

G I N B A R

WACHOLDERBETONTE GINS

<i>Hier steht der Wacholder im Mittelpunkt – dem Ursprünglichen sehr nahe.</i>	
Bombay Sapphire English Estate (4 cl)	6,80 €
<i>Limitierte Auflage mit Minze, Hagebutte und Haselnuss</i>	
The Duke (4 cl)	7,40 €
<i>Aus München, Bio-Qualität – Hopfenblüten, Malz, rundes und weiches Aroma</i>	

GINS AUS DER REGION

Pinus VII Dry Gin (4 cl)	12,10 €
<i>Familien-Destille Möbus, Bad Rodach – handgesammelte Kiefernadeln, Kiefersprossen, Waldmeisterkraut</i>	
Schulzes Nova Sedes (4 cl)	10,60 €
<i>Fränkischer Gin aus dem Nachbarort – Wacholder, feine Zitrusfrüchte, Koriander, Apfelsinen, Piment</i>	

GINS MIT FRUCHTIGEN ZITRUSNOTEN

Tanqueray Ten (4 cl)	7,40 €
<i>Vierfach destilliert, weicher Abgang</i>	
Gin Sul (4 cl)	11,20 €
<i>Aus Hamburg – Zitronen und Zistrose von der Algarve</i>	

FLORALE GINS

<i>Weiche, abgerundete Aromen: Lavendel, Rosen, Holunder.</i>	
Star of Bombay (4 cl)	8,50 €
<i>Floral, zitrusfruchtig mit Koriandernote</i>	
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin (4 cl)	10,40 €
<i>Destilliert aus 47 pflanzlichen Zutaten</i>	

EXTRAVAGANTE GINS

Hendrick’s Gin (4 cl)	8,80 €
<i>Essenz aus Salatgurken und Rosen</i>	
Plymouth Sloe Gin (4 cl)	6,50 €
<i>Aus der ältesten Destillerie der Welt, Charakter milder Schlehen</i>	
Gin Mare (4 cl)	9,60 €
<i>Spanisch, mit Basilikum, Thymian, Rosmarin und grünen Oliven</i>	

GINS – ALKOHOLFREI

Siegfried Wonderleaf (4 cl)	7,50 €
<i>Trinkempfehlung: Schweppes Tonic mit Rosmarin und Orange</i>	

EDELBRÄNDE AUS DEM RODACHTAL

Von Seßlachs Alt-Bürgermeister selbst gebrannt. Weitere Brände an unserer Bar.

Apfel aus dem Eichenfass (2 cl)	3,90 €
<i>Die fränkische Antwort auf den Calvados</i>	
Brand von Seßlacher Bier (2 cl)	3,20 €
Obstler (2 cl)	2,60 €
Quitten (2 cl)	3,90 €
Williams-Christ-Birne (2 cl)	3,20 €

Zwetschgen (2 cl)	3,20 €
Mirabellen (2 cl)	3,20 €
Sauerkirsch (2 cl)	3,90 €
Schlehenbrand (2 cl)	5,90 €
Haselnussgeist (2 cl)	5,90 €
Himbeergeist (2 cl)	3,90 €

BITTERS | KRÄUTER

Ramazzotti (2 cl)	2,80 €
Jägermeister (2 cl)	2,80 €
Averna (2 cl)	2,80 €
Linie-Aquavit (2 cl)	3,80 €

COGNAC | CALVADOS

Papidoux Calvados V.S.O.P (2 cl)	3,80 €
Hennessy VS (2 cl)	5,30 €
Rémy Martin V.S.O.P (2 cl)	7,80 €
Courvoisier V.S.O.P (2 cl)	9,80 €
Rémy Martin XO (2 cl)	15,80 €
Ice Cognac (2 cl)	6,80 €

WHISKY

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

Johnnie Walker Green Label 15 Jahre – Blended Malt (2 cl)	6,80 €
Woodford Reserve – Bourbon (2 cl)	5,80 €

VODKA | RUM | TEQUILA

Absolut Vodka (2 cl)	2,70 €
Grey Goose (2 cl)	5,80 €
Russian Standard Vodka (2 cl)	3,00 €
Żubrówka Vodka (2 cl)	2,80 €
Sixty Three (2 cl)	2,80 €
Don Papa (2 cl)	6,80 €
Havana Club (2 cl)	2,80 €
Sierra Blanco (2 cl)	2,90 €
El Jimador Gold (2 cl)	2,90 €
Sierra Reposado (2 cl)	2,90 €

GRAPPA | LIKÖRE

Nebbiolo di Barolo Riserva (2 cl)	5,90 €
Cellini Bianca (2 cl)	2,80 €
Sambuca (2 cl)	2,80 €
Baileys (2 cl)	2,80 €
Amaretto (2 cl)	2,80 €

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt. Saisonale Gerichte und Tagesempfehlungen finden Sie zusätzlich auf unserer Tageskarte vor Ort. Gerne informieren wir Sie über Allergene und Zusatzstoffe. · Stand: August 2026 – Änderungen vorbehalten.