

PÖRTNERHOF

Mediterraner Genuss inmitten fränkischer Geschichte

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

Wilde Kürbiswochen

Im Oktober und November – Reh und Wildschwein aus heimischer Jagd, die Kürbisse von Feldern aus der Region.

Zum Beginnen

Kürbiscremesuppe 6,90 €

Kürbis | Sahne | Kürbiskernöl

„Kürbis & Ziege“ 12,50 €

Salatbowl | Ziegenkäse | Kürbis | Walnüsse

Wild aus heimischer Jagd

Wildgulasch von Reh und Wildschwein 22,90 €

Gebackener Kürbis | Butterspätzle

Wildschweinkeule 24,90 €

Rotkraut | Semmelknödel

Rehschnitzel 25,90 €

Kürbis-Kartoffelsalat | Preiselbeeren

Aus der Küche

Gebackener Ofenkürbis 15,90 €

Couscous | Feta | Rucola

Edelfischteller 25,90 €

Lachs | Zander | Garnele | Kürbis | Rosmarinkartoffeln

Frische Pasta „Kürbis“ 12,50 €

Kürbis | Gorgonzola

Unser Highlight

Die Kürbis Pinsa – 17,50 €

Schmand | Käse | Kürbis | Ziegenkäse

Duo vom heißen Stein – 39,90 €

Rücken von Reh und Wildschwein | Kürbisspalten | Kräuterbutter – solange der Vorrat reicht

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 „Italian Style“ 12,50 €

Thunfisch | Käse | Schinken | Zwiebeln | Oliven | Ei

UNSERE KLASSIKER

Kalbsschnitzel „Pörtlnerhof“	25,90 €
<i>Hauspommes Preiselbeeren</i>	
Speckmantel mit zartem Geheimnis	21,90 €
<i>Schweinefilet im Speckmantel Semmelknödel Pilze in Rahm</i>	
Zitronen-Kräuter-Hähnchen	22,90 €
<i>Rosmarinkartoffeln Ofengemüse Jus</i>	
Semmelknödel-Carpaccio mit Pilzen	15,90 €
<i>Gebratene Knödelscheiben cremige Pilzpfanne</i>	

FRISCHE PASTA

Feinste Pasta aus einer italienischen Manufaktur, nach traditionellem Rezept hergestellt.

... Proseccosoße Lachsstreifen	14,90 €
---	----------------

STEAKS VOM HEISSEN STEIN

Zu jedem Steak servieren wir unsere Hauspommes und 2erlei Dips – Hausdip | BBQ.

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 „Pörtlnerhof“	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>Waldbeerenragout frische Beeren</i>
Kaiserschmarrn	<i>Walnusseis Rosinen extra dazu</i>
Zweierlei Eis	<i>Walnuss Haselnuss Zwetschgenragout</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 €
Milchkaffee	3,80 €

Latte Macchiato	4,10 €
Espresso	2,40 €
Espresso Macchiato	3,20 €
Doppelter Espresso	3,40 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50 €
Heiße Schokolade ohne Sahne	3,00 €

TEESPEZIALITÄTEN

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

Pott Tee	3,00 €
-----------------	---------------

G E T R Ä N K E

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 Holunderblütensirup	
Sanbitter Tonic	6,80 €
Sanbitter Tonic Water Grenadine – alkoholfrei	
Hugo „alkoholfrei“	6,80 €
Tonic Water Holunderblütensirup	
Sherry (5 cl)	4,80 €
medium dry	
Martini (5 cl)	4,80 €
Bianco	
Campari (4 cl)	4,80 €
Campari Orange oder Soda – 6,80	

SEKT UND PROSECCO

Schloss Castell Sekt Brut (0,75 l)	33,90 €
Traditionelle Flaschengärung; Winzersekt aus Franken	
Prosecco Le Contesse Spumante (0,1 l)	4,20 €
doc extra dry – Flasche 0,75 l: 26,90 €	

WEISSWEINE

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

Silvaner trocken – Franken	3,90 6,40 13,70 €
-----------------------------------	------------------------------

Weingut Horst Sauer, Escherndorf – mineralisch und herb, der typische Franke vom Maindreieck

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 €
-----------------------------------	------------------------------

Typischer fränkischer Riesling; knackig, frisch

Grauer Burgunder trocken – Baden	3,70 6,70 13,70 €
---	------------------------------

WG Waldulm – zartfruchtig mit jugendlichem Charme

ROSÉWEINE

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

Rotling trocken – Franken	3,30 6,00 12,40 €
----------------------------------	------------------------------

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

Spätburgunder Weißherbst – Baden	3,10 5,60 11,00 €
---	------------------------------

Weingut Wolfenweiler – helles Rosé, fruchtiges Aroma, lieblich

ROTWEINE

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

Domina trocken – Franken	3,90 7,00 14,40 €
---------------------------------	------------------------------

Weingut Meintzinger, Frickenhausen – tiefdunkel und gehaltvoll

Trollinger/Lemberger halbtrocken – Württemberg	3,40 6,40 12,00 €
---	------------------------------

Stromberg Kellerei, Bönnigheim – leichte schwäbische Spezialität

Primitivo Puglia trocken – Italien	3,40 6,40 12,00 €
---	------------------------------

Cantina Francesco Minini, Apulien – rubinrot, weich und harmonisch

FRANKENWEINSCHORLE

0,2 l | 0,5 l

weiß rot rosé	3,40 5,70 €
--------------------------	----------------------

FLASCHENWEINE WEISS

White Max – Weißweincuvée, Franken	23,90 €
---	----------------

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

Escherndorfer Silvaner trocken VDP, Franken	31,90 €
--	----------------

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

Grauer Burgunder trocken, Franken	30,90 €
<i>Edition FLO TWO – Flo Oertel & Weingut Popp, Iphofen – goldgelb, kraftvolle Frucht, milde Säure</i>	
Lugana doc., Italien	30,80 €
<i>Cantina Tenuta Roveglia – Lombardei am Gardasee, frisch und schlank</i>	

FLASCHENWEINE ROT

Cuvée 1224 trocken, Franken	27,90 €
<i>Weingut Domaine Castell – dunkles Violettrot, dunkle Beeren, weich und rund</i>	
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>Swarthland – 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, Kiefersplossen, 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: Oktober 2026 – Änderungen vorbehalten.