

Erks Stube

Liebe Gäste,

Roman Krückel und sein Team freuen sich sehr Sie begrüßen zu dürfen.

Wir bieten Ihnen eine frische, saisonale und eine moderne regionale Küche.

Unsere Produkte beziehen wir von ausgesuchten regionalen Produzenten.

Für uns ist es wichtig, auf Frische, Qualität und Regionalität zu achten.

Unsere Lieferanten aus der Region:

Wir achten auf Nachhaltigkeit, Tierwohl und kurze Transportwege

- Fischzucht Schlereth, Zellingen:
heimische Fische aus Frischwasserteichen und aus dem Main
- Wild aus heimischer Jagd
- Metzgerei Olbrich Rimpar
- Schraud und Baunach, Würzburg: Gemüse und Obst
- Bauernhof Götz, Röthlein: Eis und heimisches Obst
- Maitre Affineur Waltmann, Erlangen: Rohmilchkäse auf Franken und Frankreich
- Chocolaterie Grand Cru, Hochbach: Pralinen

Vorweg

Bauernbrot mit gesalzener Butter	3,00 Euro
----------------------------------	-----------

Vorspeise

Geräucherte Forelle - Zellingen ° Meerrettich ° Apfel ° Gurke	12,50 Euro
---	------------

Herbstliche Salate ° Bergkäse ° Kerne ° Kräuter-Senf-Dressing	11,50 Euro
---	------------

Scheiben vom Pressack ° Blattsalate ° Radieschenvinaigrette	10,50 Euro
---	------------

Kleiner Salat	5,50 Euro
---------------	-----------

Suppe

Kürbissuppe ° Kernöl ° Kerne (Vegan)	6,00 Euro
--------------------------------------	-----------

Fisch

Lachsforellenfilet- Zellingen ° Ratatouille ° Reis ° Salbeisoße	21,50 Euro
---	------------

Fleisch

Hausgemachte Bratwürste ° Lauwarmer Röstkartoffelsalat	15,90 Euro
--	------------

Cordon Bleu vom Schwein ° Pommes Frites ° Beilagensalat	19,50 Euro
---	------------

Maishähnchenbrust ° Bandnudeln ° Pilzragout ° Kürbissoße	21,50 Euro
--	------------

Wildragout - Gramschatz- ° Kartoffelklöße ° Herbstliches Gemüse	18,50 Euro
---	------------

Vegetarisch-Vegan

Blumenkohlcurry ° Kichererbsen ° Reis ° Dip	17,50 Euro
---	------------

Liebe Gäste wenden Sie sich bitte bei Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien an unser Serviceteam

Dessert & Käse

Tonkabohnen Crémé Brûlée ° Salted Karamelleis	10,50 Euro
„Dessertmuffel“ Espresso ° Kugel Eis ° Praline	7,50 Euro
3 Stück Rohmilchkäse ° Maitre Affineur Waltmann Erlangen Hausgemachtes Chutney ° Brotauswahl	10,00 Euro
Kugel Eis oder Kugel Sorbet, Bauernhof Götz Röthlein Rahmeis: Schokolade, Vanille, Karamell (Erdnuss) Sorbet: Erdbeere, Himbeere, Apfel-Pflaume	2,00 Euro

Als Zahlungsmittel bevorzugen wir Bargeld und EC-Karte

Aperitif

Winzersekt - Tagesempfehlung-	0,1 l	7,50 Euro
Winzer Secco - Tagesempfehlung-	0,1l	4,50 Euro
Hugo	0,2l	6,50 Euro
Aperol Spritz*	0,2l	6,50 Euro
Campari pur*	5 cl	4,50 Euro
Campari Soda*	5 cl	5,50 Euro
Campari orange*	5 cl	6,50 Euro
Trop vbl, Weingut Glaser-Himmelstoss Nordheim	5 cl	4,90 Euro
Mthox Weingut Glaser-Himmelstoss Nordheim	5 cl	5,60 Euro
Alkoholfreier Secco, Sektkellerei Oppmann	0,1 l	4,50 Euro

* 1. Bitterstoffe 2. Farbstoff.

** Deutscher Perlwein mit Kohlensäure versetzt

Biere

Fassbiere:

Fresh Hop Ale - Maischerei Mayr&Müller	0,40 l	4,90 Euro
Zerberus - Maischerei Mayr&Müller	0,40 l	4,90 Euro

Flaschenbiere:

Pilsner Würzburger Hofbräu	0,33 l	3,40 Euro
Keiler Weizen hell oder dunkel	0,50l	4,70 Euro
Kapuziner Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	4,70 Euro
Radler	0,40 l	4,10 Euro
PaxBräu Alkoholfreies Helles	0,50l	4,90 Euro

* Alle Biere enthalten Gluten*

Weine offener Ausschank

Weißwein

2025 Silvaner, Qba. trocken	0,1 l	2,40 Euro
Weingut Weingut Glaser-Himmelstoss Nordheim	0,25 l	5,90 Euro
2025 Blanc de Blanc, Qba. trocken	0,1 l	2,70 Euro
Weingut Glaser-Himmelstoss Nordheim	0,25 l	6,40 Euro
2025 Bacchus Gutswein Qba. feinherb	0,1 l	2,50 Euro
Weingut Glaser-Himmelstoss Nordheim	0,25 l	5,70 Euro
2025 Weißer Burgunder Qba. trocken	0,1 l	2,60 Euro
Weingut Graf von Schönborn Hallburg	0,25 l	6,40 Euro

Rotling

2025 Rotling, Qba. trocken	0,1 l	2,60 Euro
Weingut Glaser-Himmelstoss Nordheim	0,25 l	6,40 Euro
	0,75 l	19,00 Euro

Rotwein

Rotweincuvée Qba. trocken	0,1 l	2,80 Euro
Weingut Glaser-Himmelstoss Nordheim	0,20 l	5,50 Euro
2018 Augustin Bossi Qba. trocken	0,1 l	3,50 Euro
Weingut Glaser-Himmelstoss Nordheim	0,20 l	7,00 Euro
2023 Ventoux AOC, Domaine Font Sarade, Rhone	0,1 l	3,40 Euro
	0,20 l	6,70 Euro
	0,75 l	25,00 Euro

*Alles Weine enthalten Sulfite°

Alkoholfreie Getränke

Rhön Sprudel Mineralwasser medium, naturell	0,50 l	3,90 Euro
--	--------	-----------

Rhönsprudel Apfel-Saftschorle	0,5 l	4,80 Euro
-------------------------------	-------	-----------

Rhönsprudel Johannisbeer-Saftschorle	0,5 l	4,80 Euro
--------------------------------------	-------	-----------

Afri Cola*	0,33 l	3,90 Euro
------------	--------	-----------

Afri Cola Zero*	0,33 l	3,90 Euro
-----------------	--------	-----------

Bluna Orange	0,33 l	3,90 Euro
--------------	--------	-----------

Paulaner Spezi*	0,33 l	3,90 Euro
-----------------	--------	-----------

Heißgetränke

Espresso	2,90 Euro
----------	-----------

Espresso doppelter	4,50 Euro
--------------------	-----------

Cappucino	3,40 Euro
-----------	-----------

Tasse Kaffee	2,90 Euro
--------------	-----------

Tasse Tee	2,60 Euro
-----------	-----------

* 1. Farbstoff 2. Koffein