

Willkommen im bestbewerteten Hotel Urberachs*
– Der Ausbildungsbetrieb mit Familientradition seit 1957 –



Lassen Sie es sich schmecken im bestbewerteten
Hotel Urberachs! *Google-Bewertungen 24.02.2020

Wir kochen für Sie ...

Montag-Samstag 17 bis 22:00

Sonntag 11-15 und 17-21:30

An den Feiertagen:

Karfreitag & -samstag 17-22:00

Ostersonntag & -montag 11-15 & 17-21:30

Kein Ruhetag. Betriebsurlaub: 05.10. bis 18.10.2020.

– Kalte & Warme Vorspeisen –

Zwiebelsuppe mit Brot & Käse 5,80

Klare Rinderkraftbrühe mit Frittaten 4,80

Gemischter Salat als Vorspeise 4,80 oder kleiner Beilagensalat 3,50

Orwischer Salat

(Dialekt für Urberacher Salat)

mit Hähnchenbruststreifen, Tomaten & Sprossen 11,50

– Aktuelle Weinempfehlungen –

... Deutscher Rotwein: 17er Affaltrach Spätburgunder Kabinett trocken ...

– Ein kräftig-trockener deutscher Qualitätswein perfekt zu Fleischgerichten – 5,50

... Französischer Weißwein: 18er La Moulinerie blanc Côtes de Gascogne ...

– Spritzig-fruchtiges Cuvée aus 75% Colombard & 25% Sauvignon Blanc – 4,50

... Italienischer Roséwein: 17er Tenuta Ulisse Merlot Rosato IGP ...

– Feine Aromen von roten Früchten, fruchtig-frisch. Ein Muss für Kenner! – 7,50

Durch neue Gesetzeslage kann die getrennte Zahlung größerer Tische ggf. länger dauern.
Allergiker-Hinweis: Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Mit dieser Speisekarte (März 20) verlieren alle vorherigen Speisekarten ihre Gültigkeit.

Bei Bestellungen ohne Beilagen werden 0,60 € in Abzug gebracht.

Beilagensalate werden immer gesondert in Rechnung gestellt.

Alle Preise dieser Speisekarte in € inkl. Service & MwSt.

Alle Speisen sind auch zum Mitnehmen bestellbar.

Englische Speisekarten auf Nachfrage erhältlich.

– Schnitzel & Cordon Bleu: Ein Stück Wiener Kultur –

Wahlweise vom Schwein oder Huhn

Wahl aus folgenden Beilagen: Pommes frites, Bratkartoffeln, Kroketten, handgeschabte Spätzle, Salzkartoffeln, Süßkartoffelpommes (2,- extra)



Paniertes Schnitzel 9,90

Rahmschnitzel 10,90

Frankfurter Schnitzel

mit Frankfurter Grüner Soße 11,90

Jägerschnitzel

(natur gebraten) in Champignonsoße 11,90

Orwischer Schnitzel

(Dialekt für Urberacher Schnitzel)

mit Meerrettich-Preiselbeer-Creme & mit Bergkäse gratiniert 11,90

Bulauer Almschnitzel

mit würzigem Mango-Schafskäse gratiniert 12,50

Zwiwwelwutz

(Dialekt für Zwiebelschwein)

mit Zwiebeln & Kochkäse gratiniert 12,50

Cordon Bleu mit Schinken & Käse gefüllt 14,90

– Premium Steaks aus Uruguay –

Grain Fed Rumpsteak aus Uruguay 21,80

mit Kräuterbutter & Bratkartoffeln

(Süßkartoffelpommes: 2,00 Aufpreis)

Ochsenbeiried (Rumpsteak) in Pfefferrahmsoße

mit Bratkartoffeln 21,80

Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak

mit Salzgurken & Bratkartoffeln 21,80



... Passend dazu ein Glas 17er Châteauneuf-du-Pape ...

Idealer Begleiter zu Fleisch, kräftig fruchtbetont: man gönnt sich ja sonst nichts... 9,50



– Ausflug ins deutschsprachige Ausland –
Die Wiener Weltküche: klassisch & doch modern!

Klassisches Tafelspitz

mit Meerrettichsahnesoße, Wurzelgemüse & Salzkartoffeln 15,80

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Bratkartoffeln & buntem Blattsalat 17,90

Geröstete Wiener Kalbsleber

mit gebackenen Zwiebelringen, Äpfeln & Bratkartoffeln 15,50

Szegediner-Gulasch – das weltberühmte Gericht aus der k.u.k.-Zeit

mit Semmelknödeln 14,80

Flachgauer Kasnockerln nach Art des Küchenchefs

mit Zwiebeln, Vorarlberger Bergkäse & Blattsalat 10,90

– Fischgerichte –

Gebratenes Lachsfilet

mit Weißweinssoße, Blattspinat & Petersilienkartoffeln 16,90

Filet vom Zander

in Dill-Sahne-Soße mit Karottengemüse & Petersilienkartoffeln 16,90

... Passend dazu ein Glas 18er Grüner Veltliner Neuland Z ...

– Ein ausgewogen fruchtig-trockener Österreicher Qualitätswein – 5,50





– Genserts Spezial: Unsere Gäste-Lieblinge –

... Hier finden Sie unser berühmtes ½ Hähnchen nach Omas Rezeptur ...

Zwei hausgemachte grobe Bratwürste
mit Bratkartoffeln 8,80

seit 1957 der Klassiker ½ **Bulauer Hähnchen & Pommes frites** 8,90

Strammer Max mit rohem oder gekochtem Schinken
& zwei Spiegeleiern 8,80

Jägerhackbraten
mit Champignonsoße & handgeschabten Spätzle 9,80

Zwiebelhackbraten
mit geschmorten Zwiebeln & Bratkartoffeln 9,80

– Fleischlose Schmankerl –

Vegetarischer Linsnpuffer
mit Grillgemüse 10,50

Hessischer Handkäse
mit Musik (Zwiebeln, Essig & Öl) 5,80

Veganer Rote-Bete-Bratling
mit Sweet-Chili-Soße & Blattsalat 11,80

Frankfurter Grüne Soße
mit Salzkartoffeln & Eiern 10,50



– Besondere Tage & Themenwelt –

Jeden Montag ist Männerabend

Ein 0,3l Fassbier der Wahl auf Kosten des Hauses, Kundenkarte ausfüllen & mit etwas Glück einen 50€-Gutschein gewinnen (E-Mail-Adresse erforderlich)

Gamba Zamba: Immer dienstags

Gambas all you can eat! Dazu Kartoffelcremesuppe, Salatteller, Knoblauchbaguette & drei verschiedene Dips nach Art des Hauses 24,00
(Angebot hat keine Gültigkeit bei Bestellungen zum Mitnehmen.)



Donnerstag ist Spareribs all you can eat

mit Bratkartoffeln, Aioli, Chili-Soße & Zwiebeln nur 15,90
(Angebot hat keine Gültigkeit bei Bestellungen zum Mitnehmen.)

... Zum Verdauen vielleicht einen Grappa der Distillati Rotondi? ...

– Ostern naht herbei... –

Kaum ist der Februar rum, stehen schon die nächsten Feiertage vor der Tür! Schnell einen Tisch für Ostern reservieren, bevor es zu spät ist...

Wir kochen für Sie:

Karfreitag & -samstag 17-22 Uhr

Ostersonntag & -montag 11-15 (Reservierungen nur 11:30 oder 13:30) & 17-21:30 Uhr



– Ab Mai: Unser Bayerischer Biergarten! –

Gute Küche, Abkühlung & die Ruhe der Bulau genießen...
Ab Mai wieder wie gewohnt in unserem Biergarten – zum Teil überdacht und mit Platz für über 100 Personen!

Schon gewusst? Ein Tipp in eigener Sache –

Eine jahrzehntelange Tradition ist der Weg zum Frankfurter Großmarkt (heute *Frischezentrum* genannt), den die Chefs morgens um 5:00 Uhr noch persönlich auf sich nehmen, um alle nötigen Einkäufe zu erledigen. Das sichert die nicht nur gleichbleibende Qualität & garantiert die Förderung regionaler Produkte, sondern hat auch den ein oder anderen Azubi in aller Frühe unsanft aus dem Bett geholt... In diesem Sinne guten Appetit!

– Mehl- & Süßspeisen –

Frische Mehlspeisen benötigen ca. 20 Minuten Zubereitungszeit

Heiße Liebe 5,80

Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne

Omas Schokopudding

mit hausgemachter Vanillesoße 4,80



Kaiserschmarrn

mit Rumrosinen & Zwetschkenröster 8,90

Tiroler Espresso Überraschung

Espresso, Vanilleeis & warmes Schokotörtchen im Glas 5,80



Warmer Wiener Apfelstrudel

mit Bourbon-Vanilleeis & Schlagobers (Österreichisch für Sahne) 6,80

...Für die großen Gäste natürlich gerne auch ein gemischtes Eis...

Schon gewusst? Wir verwenden ausschließlich Bio-Alpenmilch!

– Warme Getränke –

Tasse Kaffee	2,80	Kännchen Kaffee	4,50
Espresso	2,30	Dopp. Espresso	3,00
Cappuccino	2,90	Latte Macchiato	3,50
Espresso Macchiato	2,50	Milchkaffee	3,50

Bio-Tee (Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee *Sencha Bloom*, Ingwer-Zitronengras, Ayurveda-Kräuter, Rooibos, Minze, Vanille-Verbene) 3,50

– Alkoholfreie Getränke –

Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Coca Cola light	0,2l: 2,20	–	0,4l: 3,70
Tafelwasser in Kristallflasche (still/medium)			1,0l: 4,95
Frankenbrunnen Mineralwasser (still/medium)	0,25l: 2,10	–	0,75l: 4,95
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,2l: 2,90		

– Urfränkische Biere von Kesselring –

Vom Fass...

Pils	0,3l: 2,60 – 0,4l: 3,30 – 0,5l: 3,90
Helles Hefe Weizen	0,3l: 2,70 0,5l: 3,95
Dunkles Landbier	0,3l: 2,60 0,5l: 3,90
Dreckiges (Pils mit Cola)	0,5l: 3,90



Aus der Flasche...

Weizenbier kristall oder dunkel	0,5l: 3,90
Alkoholfreies Hefe	0,5l: 3,90
Natur-Radler vom hellen Landbier	0,5l: 3,95
Helles Landbier – unser Geheimtipp!	0,5l: 3,90
Becks (alkoholfreies Pils)	0,3l: 3,20
Malzbier (alkoholfrei)	0,3l: 2,50

– Apéritifs & Saisonale Erfrischungsgetränke –

Hugo oder Aperol Spritz Glas: 5,90

Lillet Wild Berry mit frischen Beeren Glas: 5,90

Hessischer Apfelwein (pur, tief-, süß- oder sauergespritzt) 0,25l: 2,20 – 0,5l: 4,00

Chardonnay Sekt Glas: 4,50 – oder Prosecco rosé Glas: 5,50

– Bio-Säfte & -Nektare von van Nahmen –

Rhabarber, Johannisbeere (rot), Holunder, Riesling,

Streuobstwiesen (süß dank Späternte), Elstar (feinherb),

Schöner vom Boskoop (herb), Topaz (knackig sauer)



als Schorlen: 0,2l 2,60 / 0,4l 4,20

oder pur: 0,2l 3,20 / 0,4l 5,20

Wald-Heidelbeere **nur** als Schorle 0,2l 3,50 / 0,4l 5,20

Johannisbeere (schwarz) Schorle 0,2l 2,90/0,4l 4,50 // pur 0,2l 3,50/0,4l 5,50

Quitte Schorle 0,2l 2,90/0,4l 4,50 // pur 0,2l 3,50/0,4l 5,50

NEU Alkoholfreier Bio-Frucht-Secco

Apfel-Quitte oder Apfel-Johannisbeere-Himbeere Glas: 4,50 / Flasche: 26,50

– Auszug aus der Wein- & Spirituosenkarte –



Weißwein...

<i>Süffig</i>	16er Côtes de Gascogne La Moulinerie	Glas 4,50	Flasche 14,90
<i>Halbtrocken</i>	16er Fleur de Charlotte Sauvignon Blanc	Glas 4,50	Flasche 14,90
<i>Trocken</i>	18er Enate Chardonnay 234	Glas 6,50	Flasche 21,50

Unser Bestseller

<i>Trocken-fruchtig</i>	17er Pinot Grigio di Lenardo	Glas 5,90	Flasche 18,50
-------------------------	------------------------------	-----------	---------------

Rotwein...

<i>Süffig</i>	17er Lemberger Fruchtig & Süß	Glas 5,50	Flasche 16,50
<i>Halbtrocken</i>	15er Trollinger mit Lemberger	Glas 5,50	Flasche 16,50
<i>Trocken</i>	17er Châteauneuf-du-Pape	Glas 9,50	Flasche 36,50

Unser Bestseller

<i>Trocken-fruchtig</i>	13er Amaranta Montepulciano	Glas 6,90	Flasche 23,90
-------------------------	-----------------------------	-----------	---------------

Ausgewählte Spirituosen...

b'soffene Marille	3,80	Normindia Gin	4,80
Lantenhammer Haselnuss	4,50	Cognac Vaudon V.S.O.P.	4,80
Lantenhammer Marille	5,80	Cognac Vaudon XO	7,50
Lantenhammer Vogelbeere	6,50	Ximénez Spínola	7,50
Slyrs Whisky 51	6,50	Habelas Hailas di Hierbas	3,80
Slyrs Sild Whisky aus Sylt	8,50	Grappa Merlot	4,20
Slyrs Whisky 12 years	13,00	Grassl Bärwurz	3,50
Ardbeg Single Malt Whisky	6,50	Grassl Blutwurz	3,50



Eine vollständige Auflistung finden Sie in unserer Weinkarte.