

ERKS STUBE

lengfeld | restaurant | feiern



ERKS STUBE
lengfeld | restaurant | feiern

HERZLICH WILLKOMMEN

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

Walter Erk, auf den die Namensgebung zurückgeht, war ein Lengfelder Original, Landwirt und passionierter Jäger. Seine Heckenwirtschaft, die heutige „Erks Stube“, in der er auf einem Gemälde verewigt ist, hatte einst Kultstatus. Viele Jahre war sie verwaist, bis im Jahr 2008 ein junges Team dem alten Gemäuer wieder neues Leben einhauchte.

Seit nun mehr als 10 Jahren wird die Erks Stube unter dem Motto „fränkische Gemütlichkeit“ geführt. Neben dem fränkischen Charme, gepaart mit modernen Einflüssen, steht vor allem die Regionalität der Produkte und Lebensmittel im Fokus.

Die Lengfelder Bratwurst nach altem Lengfelder Original-Rezept kommt aus der eigenen Wurstküche und erfreut sich großer Beliebtheit. Den fangfrischen Süßwasserfisch beziehen wir von der Fischzucht Schlehreth aus Zellingen. Unser Steinofenbrot wird von der Familienbäckerei Beck aus Güntersleben gebacken. Das Gemüse und Obst beziehen wir überwiegend von der Gärtnerei Reitzenstein aus Rimpar. Um Franken als Weinland gerecht zu werden, arbeiten wir mit verschiedenen Winzern aus der Umgebung zusammen. Desweiteren beziehen wir Waren von regionalen Lieferanten wie z.B. Groma, Nussbaumer, Metzgerei Wolz, Faulhaber Getränke und der Würzburger Hofbräu.

Lassen Sie sich von uns in gemütlicher Atmosphäre kulinarisch verwöhnen und entfliehen Sie für ein paar Stunden der Hektik des Alltags.

Ihre Gastgeber

Lisa & Markus Christ
mit Team

SUPPEN & VORSPEISEN

FRÄNKISCHE MOSTSUPPE^C

Rahmsuppe mit Frankenwein | Zimtcroutons 5.90

HOCHZEITSSUPPE

Rinderkraftbrühe | Leber- & Grießklößchen | Maultasche | Schwimmerle 5.90

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE

Paprika-Aprikosenchutney | Blattsalat | Himbeer-Dressing | Steinofenbaguette 9.90

KNACKIGE SALATE

Alle großen Salate werden mit Steinofenbaguette serviert.

SALATELLER^{C,D}

Blattsalate | Kirschtomaten | Karottenstreifen | Kresse | geröstete Kerne | Croutons | Erks Stuben-Dressing 12.90

wahlweise mit:

Schnitzelstreifen 18.50

Zellinger Lachsforellenfilet 23.90

Hähnchenbrustfilet 20.90

SALAT „ZIEGENKÄSE“^D

Salatteller | Himbeer-Dressing | karamellisierter Ziegenkäse | Paprika-Aprikosenchutney 19.90

BEILAGENSALAT^{C,D}

Blattsalate | Kirschtomaten | Karottenstreifen | Kresse | geröstete Kerne | Erks Stuben-Dressing 5.50

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
^A mit Phosphat, ^B mit Nitritpökelsalz, ^C mit Alkohol, ^D geschwefelt

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien
wenden Sie sich bitte an unsere Servicekräfte.

HAUPTGERICHTE

SCHNITZEL „WIENER ART“

panierte Schweineschnitzel | Pommes frites 16.90

„PFEFFER-SCHNITZEL“

Schweineschnitzel in würziger Schwarzbrot-Pfefferpanade | Pommes frites 17.50

JÄGERSCHNITZEL

Schweineschnitzel natur gebraten | Champignon-Speck-Rahmsauce^{C,D} | Kroketten 19.90
paniert 20.90

CORDON BLEU

panierte Schweineschnitzel | Schinken^B & Käse | Pommes frites 18.50

FRÄNKISCHES HOCHZEITSESSEN

gekochtes Rindfleisch | Meerrettichsauce | Bandnudeln | Preiselbeeren 20.90

ZELLINGER LACHSFORELLENFILET

Basilikumöl | gebackene Kartoffeln | mediterranes Gemüse 23.90

RUMPSTEAK

argentinisch | 250 gr. - wahlweise mit Kräuterbutter oder Bratensoße 27.90

zusätzlich zur Wahl:

Pommes frites 4.90

Ofengemüse 5.50

Spätzle 5.50

Röstzwiebeln 3.50

Kroketten 4.90

Beilagensalat 5.50

UNSERE BRATWURSTKÜCHE

Unsere Bratwürste produzieren wir in Zusammenarbeit mit unserem Metzger, Norbert Stahl, selbst. Die groben Bratwürste bestehen zu 100% aus Schweinefleisch und enthalten neben verschiedenen Gewürzen wie Muskatblüte, Piment, schwarzem Pfeffer, usw. auch noch den beliebten Frankenwein.

BRATWURST VOM GRILL^{A,C,D}
Weinsauerkraut | Steinofenbrot 12.90

VEGETARISCHES

WINZERRAHMNUDELN^{C,D}
Bandnudeln | Silvanerrahmsauce | junger Spinat | Kirschtomaten 16.90

KÄSESPÄTZLE
selbstgemachte Spätzle | Bergkäse | Röstzwiebeln | Rahmgurkensalat 18.90

OFENGEMÜSE
gebackene Kartoffeln | Basilikumöl | gegrillter Ziegenkäse 18.90

AUBERGINEN-SCHNITZEL
Schwarzbrot-Pfeffer-Panade | Pommes frites | Tomatensalsa | Zitrusmajonnaise 16.90

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
^A mit Phosphat, ^B mit Nitritpökelsalz, ^C mit Alkohol, ^D geschwefelt

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Servicekräfte.

FÜR DIE KLEINEN

SELBSTGEMACHTE BRATWURST

Pommes frites 8.90

CHICKEN CROSSIES

Pommes frites 9.90

SCHNITZEL „WIENER ART“

Pommes frites 9.90

PORTION POMMES FRITES 4.90

SELBSTGEMACHTE SPÄTZLE

Champignon-Speck-Rahmsauce oder Bratensoße^{G.D} 8.90

JETZT NOCH WAS SÜSSES

MINI-DESSERTS

HAUSGEMACHTER BROWNIE

Erdnussbutter | Salz-Karamellsauce | Vanilleeis 5.60

CRÈME BRÛLÉE 3.20

NOUGAT PANNA COTTA 3.20

EIS

Schokolade | Vanille je Kugel 1.90

AFFOGATO AL CAFFÉ


Espresso | Vanilleeis 4.30

FRÄNKISCHE WEISSWEINE | aus der Region

	0,1l	0,25l
BACCHUS ⁹ Deutscher Qualitätswein, halbtrocken vom Weingut Horst Sauer aus Escherndorf	3.70 €	5.70 €
MÜLLER-THURGAU ⁹ Deutscher Qualitätswein, trocken vom Weingut Horst Sauer aus Escherndorf	3.70 €	5.70 €
SILVANER - Randersacker Ewig Leben ⁹ Kabinett, trocken vom Weingut Trockene Schmitts aus Randersacker	3.60 €	5.50 €
WEISSBURGUNDER ⁹ Deutscher Qualitätswein, trocken vom Weingut Udo Engelhardt	4.40 €	7.00 €
 SCHEUREBE - Thüngersheimer Ravensburg ⁹ Deutscher Qualitätswein, halbtrocken vom Privat-Weingut Schmitt aus Bergtheim	4.30 €	6.90 €
FRANKENWEINSCHORLE ⁹		4.40 €

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
¹ mit Farbstoff, ² koffeinhaltig, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁴ enthält eine Phenylalaninquelle, ⁵ enthält glutenhaltiges Getreide,
⁶ mit Säuerungsmittel, ⁷ mit Süßstoffen, ⁸ mit Stabilisatoren, ⁹ enthält Sulfite

FRÄNKISCHE ROTWEINE | aus der Region

	0,1l	0,25l
ROSE - Thüngerheimer Ravensburg ^g Mundart - entspricht Kabinett trocken, frische saftige Noten Geiger & Söhne, Thüngerheim	3.40 €	5.40 €
DOMINA - Randersacker Ewig Leben ^g Kabinett, trocken vom Weingut Trockene Schmitts aus Randersacker	3.80 €	5.80 €
 „RUBIN CLASSIC“ Cuvée Domina-Spätburgunder ^g Deutscher Qualitätswein, samtig-mild, zartes Gaumenerlebnis vom Privat-Weingut Schmitt aus Bergtheim	4.30 €	6.90 €
	0,25l	
ROTWEINSCHORLE ^g		5.30 €

KAFFEE & CO

ESPRESSO	2.40 €
TASSE KAFFEE	2.80 €
CAPPUCCINO	3.60 €
MILCHKAFFEE	3.60 €
LATTE MACCHIATO	3.90 €
TASSE TEE - verschiedene Sorten	2.50 €
HEISSE SCHOKOLADE	3.80 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

APFELSAFT-SCHORLE	0,2l	2.90 €
	0,4l	4.40 €
JOHANNISBEERNEKTAR-SCHORLE	0,2l	2.90 €
	0,4l	4.40 €
MARACUJANEKTAR-SCHORLE	0,2l	3.00 €
	0,4l	4.50 €
RHABARBERNEKTAR-SCHORLE	0,2l	3.00 €
	0,4l	4.50 €
ZITRONENLIMONADE	0,2l	2.90 €
	0,4l	4.40 €
COCA-COLA ^{1 2 6} , COCA COLA LIGHT ^{1 2 4 6 7}	0,2l	3.20 €
	0,4l	4.70 €
FANTA ^{1 3 6 8}	0,2l	3.20 €
	0,4l	4.70 €
SPEZI ^{1 2 3}	0,2l	3.20 €
	0,4l	4.70 €
Rhönsprudel MINERALWASSER spritzig	0,5l	3.90 €
Rhönsprudel MINERALWASSER medium	0,5l	3.90 €
Rhönsprudel MINERALWASSER naturell	0,5l	3.90 €

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
¹ mit Farbstoff, ² koffeinhaltig, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁴ enthält eine Phenylalaninquelle, ⁵ enthält glutenhaltiges Getreide,
⁶ mit Säuerungsmittel, ⁷ mit Süßstoffen, ⁸ mit Stabilisatoren, ⁹ enthält Sulfite

BIERSPEZIALITÄTEN

Würzburger Hofbräu PILSNER ⁵	0,4l	3.90 €
Würzburger Hofbräu PILSNER ⁵	0,5l	4.40 €
Schnitt - Würzburger Hofbräu PILSNER ⁵		2.90 €
Würzburger Hofbräu RADLER ⁵	0,4l	3.90 €
Würzburger Hofbräu RADLER ⁵	0,5l	4.40 €
Keiler WEISSBIER - Hell oder Dunkel ⁵	0,5l	4.40 €
RUSS - Helles Weißbier mit Zitronenlimonade ⁵	0,5l	4.40 €
COLA-HEFE - Helles Weißbier mit Coca Cola ^{1 2 5 6}	0,5l	4.40 €
ZWICK'L der Bayreuther Bierbrauerei ⁵	0,5l	4.40 €
LANDBIER der Bayreuther Bierbrauerei ⁵	0,5l	4.40 €
Keiler HELLES ⁵	0,5l	4.40 €
ALKOHOLFREIES PILS Kulmbacher, edelherb ⁵	0,5l	4.90 €
ALKOHOLFREIES HEFE Kapuziner, naturtrüb ⁵	0,5l	4.40 €

BRÄNDE & LIKÖRE

FRÄNKISCHE ZWETSCHGE aus hauseigener Herstellung 40%	2cl	2.70 €
ALTE MARILLE von der Fein-Brennerei Prinz 41%	2cl	3.40 €
HASELNUSSSCHNAPS von der Fein-Brennerei Prinz 40%	2cl	3.40 €
WILLIAMS CHRIST BIRNE vom Privat-Weingut Schmitt aus Bergtheim 40%	2cl	3.60 €
HIMBEERE vom Privat-Weingut Schmitt aus Bergtheim 40%	2cl	4.30 €
ALTER TRESTERBRAND vom Privat-Weingut Schmitt aus Bergtheim 38%	2cl	4.70 €
RAMAZZOTTI 30%	2cl	3.30 €
WEINBERGSPFIRSICH-LIKÖR vom Privat-Weingut Schmitt aus Bergtheim 20%	2cl	3.30 €

ERKS STUBE

Georg-Engel-Str. 19
97076 Würzburg

tel. 0931/66398159
mail. info@erksstube.de

