

Ein Fränkisches Wirtshaus im Herzen des Münsterlandes

Altbewährtes & Bekanntes aus dem fränkischen Topf aufleben lassen und trotzdem offen für Neuinterpretationen sein. Eben eine Kultivierung statt einer Reformierung der fränkischen Wirtshauskultur. Egal ob jung oder alt, „orchinal fränggisch“ oder „neigschmeckt“, das Wirtshaus soll Treffpunkt für alle Generationen sein. Regionale Herkunft der Zutaten – viel aus dem Münsterland und einiges aus dem Frankenland – machen aus dem fränkischen Konzept ein ganz besonderes Wirtshaus. Nicht nur viel Liebe, sondern zusätzlich auch viel Zeit – gemäß der „Slow Cooking“ Methode – wird in die Spezialitäten im Wirtshaus investiert. Das schmeckt man!

Wir wollen für alle, die Sehnsucht nach guter deutscher – speziell fränkischer – Küche haben, ein wohliges Erlebnis sein. Schäufele für alle!

Fleischspeisen aus Franken

Auch in Franken besteht die Küche überwiegend aus Speisen rund ums gute Fleisch. Zusätzlich dazu bieten wir Ihnen erlesene Gerichte für Vegetarier. Wie überall in Deutschland sind auch in Franken die meisten Spezialitäten vom Schwein.

Eines der wohl klassischsten Gerichte und ein wahres Kultessen ist das Schäufele. Das beliebte Gericht wird aus Schweineschultern zubereitet, die knusprig gebacken und dann mit einer rautenförmig eingeschnittenen Schwarte aufgetischt werden. Auch im Xtra Gleis fehlt das fränkische Schweineschäufele nicht auf der Speisekarte. Die beliebte Delikatesse wird in unserer Gaststätte mit einer speziellen Dunkelbiersoße sowie hausgemachten Kartoffelklößen und Blaukraut als Beilage serviert.

Eine weitere gefragte Köstlichkeit ist Sauerbraten. Im Gegensatz zum rheinischen Sauerbraten wird der fränkische Sauerbraten ganz ohne Rosinen zubereitet. Auch die Soße des Bratens unterscheidet sich deutlich im Geschmack und ist um einiges süßer. Dies liegt daran, dass für die Zubereitung bei uns ein gesüßter Soßenlebkuchen verwendet wird. Als traditionelle Beilage wird Blaukraut gereicht. Nutzen Sie die Chance, diese exzellente Köstlichkeit in unserem fränkischen Wirtshaus zu genießen. Auch wir setzen dabei auf eine Bratensoße, die mit Lebkuchen verfeinert wird und reichen als Beilage handgerollte Kartoffelklöße sowie Blaukraut.

Und nicht zu vernachlässigen sind natürlich die fränkischen Würstchen sowie der Leberkäse, welche in unserem Fall speziell für uns produziert werden von unserem Partner, der Metzgerei Erpenbeck in Glandorf. Wir bringen die leckerste fränkische Wurst zu Ihnen in den Norden. Die Franken lieben ihre „Würscht“. Egal ob als kleiner Snack oder deftige Hauptmahlzeit. Traditionell werden immer Sechs Würscht serviert. Ob Sechs Blaue Zipfel im Sud oder Sechs gebratene Nürnberger mit süßem Senf – für jeden Geschmack ist eine Wurst dabei.

Aus der Suppenküche

in der Löwenkopf Terrine serviert

HAUSGEMACHTE RINDERKRAFTBRÜHE

mit fränkischen Leberknödeln € 6,00

mit Flädle (Kräuterpfannkuchenstreifen) € 6,00

HERZHAFTE KARTOFFELCREMESUPPE

mit Brotkrusteln € 6,00

FRUCHTIGE KAROTTENSUPPE (vegan)

mit frischem Ingwer und Kokosmilch € 6,50

Vorne weg, zum Teilen oder für den kleinen Hunger

GROSSE OFENWARME LAUGENBREZEL

wahlweise mit

Butter € 5,00

Zwiebelschmalz € 5,50

hausgemachten Kräuterquark € 5,50

hausgemachtem Aioli € 5,50

FRÄNKISCHER GERUPFTER

Käsespezialität aus Camembert und Frischkäse mit feinen Zwiebeln, Radieschen, dazu eine ofenwarme Brezel € 13,50

MIT HONIG GRATINierter ZIEGENKÄSE

an Blattsalaten mit Linsen und Walnüssen, dazu Ofenweißbrot € 13,90

FRISCHE GEBACKENE CHAMPIGNONKÖPFE

mit hausgemachter Aioli, Blattsalaten, Ofenweißbrot € 14,30

*Gerne servieren wir Ihnen Gerichte
dafür € 2,00 weniger.*



mit diesem Zeichen als kleinere Portion und berechnen

Frische Salate mit was dazu



Die verschiedenen Marktsalate sind auf unterschiedliche Art zubereitet.

VITAMIN & FRÜCHTCHEN

fränkische Marktsalate mit Hähnchenbrustfilet und Ananas
in Mango-Chutney gebraten und frischem Obst garniert, Ofenweißbrot

€ 17,80

BRAUMEISTERSALAT

fränkische Marktsalate mit Schweinefiletstreifen in Speck, Zwiebeln
und frischen Champignons sautiert, Ofenweißbrot

€ 18,80

GEMISCHTER KLEINER SALAT

mit fränkischen Marktsalaten und reschen Brotkrusten

€ 6,00

Die Franken mögen auch „Burger“

„FRANKEN-BURGER“

Großes Laugenbrötchen vom Biobäcker Meyer aus Bad Laer mit gebräuntem
Leberkäse auf Krautsalat mit hausgemachter Remoulade, gebratenen
Tomatenscheiben, Rucola und Röstzwiebeln

€ 14,90

„WIRTSCHAUS-BURGER“

Großes Laugenbrötchen vom Biobäcker Meyer aus Bad Laer mit gebräuntem
Leberkäse, Spiegelei, hausgemachtem Obazda, Radieschen, Rucola und Röstzwiebeln

€ 15,90

„WILD-BURGER“

Großes Laugenbrötchen vom Biobäcker Meyer aus Bad Laer mit
hausgemachter Tomatenmarmelade, einem Patty aus 100% Rhöner Wildfleisch,
gebratenen Tomatenscheiben, Edamerkäse, gebratener Speckscheibe,
Röstzwiebeln, Rucola und Mayonnaise

€ 17,80

Als Beilage extra:

Portion Pommes

€ 3,80

Fränkische Klassiker

FRÄNKISCHER WURSTSALAT - vom Leberkäse
mit Zwiebeln, Gewürzgurke, Essig und Öl zubereitet, wahlweise mit
einer großen Laugenbrezel € 14,60
mit Bratkartoffeln € 16,80

LEBERKÄSE ein fränkisches Muss
zwei Scheiben gebraten mit Spiegelei und süßem Senf, wahlweise mit
Bratkartoffeln oder fränkischem Kartoffelsalat € 16,40

HAUSGEMACHTE BRATWÜRSCHT nach Nürnberger Art
mit süßem Senf serviert
Sechs auf Kraut mit Brezel € 13,80
Sechs auf Bratkartoffeln € 15,90
Sechs auf fränkischem Kartoffelsalat € 15,90

„BLAUE ZIPFEL“ - Würscht einmal anders
Sechs werden in einem Sud aus Brühe/Silvaner/Essig/Lorbeer/Wachholder
und Zwiebeln bei schwacher Hitze gegart. Dazu reichen wir eine Ofenbrezel
sowie einen Löffel für die Brühe. € 15,80

Heimatessen

BRAUHAUSSCHNITZEL 
vom Schwein mit Senf mariniert und in der Brezenpanade gebacken
mit Bratkartoffeln oder fränkischem Kartoffelsalat € 16,90

FRANKENPFÄNNLE
Schweinsmedaillon, zwei Nürnberger Bratwürscht, eine Scheibe gebratener
Leberkäs, Bratkartoffeln, Spiegelei, Röstzwiebeln und Sahnemeerrettich
€ 19,80

FILETPFANNE „ZUM ALTEN BAHNHOF“ 
Drei gebratene Schweinemedallions mit frischen Champignons in Rahm
auf hausgemachten Spätzlen, mit Butterkäse überbacken € 20,80

FRÄNKISCHER SAUERBRATEN 
mit fruchtiger Lebkuchensoße, hausgemachten Kartoffelklößen und Blaukraut
€ 20,90

GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST

auf frischem Pfannengemüse – Karotte/Cherrytomate/
Süßkartoffel/Pastinake/Zucchini/Thymian/Champignon/Knoblauch € 20,80

CORDON BLEU vom Jungschweinerücken

gefüllt mit Kochschinken und Bergkäse , Bratkartoffeln oder Pommes
€ 18,80

FRÄNKISCHES WIRTSHAUSGULASCH

in Dunkelbier geschmortes Rindergulasch mit hausgemachten Serviettenknödeln,
Blaukraut und halbe Birne mit Preiselbeeren € 19,50

RUMPSTEAK 260 gr.

auf Thymianjus mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter,
wahlweise dazu Pommes Frites oder Salatteller € 28,80

DAS FRÄNKISCHE SCHÄUFELE – UNSER KULTESSEN

serviert mit Bratensoße, Blaukraut und hausgemachten Kartoffelklößen
€ 18,80 pro Person

Nicht immer vorrätig bitte nachfragen oder vorbestellen.

Fleischlos glücklich

KÄSEPÄTZLE hausgemacht im Pfännle serviert
mit krossen Röstzwiebeln

€ 13,90

HAUSGEMACHTE PARMESAN-SPINATKNÖDEL

mit Cherrytomaten in Salbei-Butter dazu Rucola und
frisch geriebener Parmesan

€ 14,50

PASTA FRÄNKISCH

Frische breite Bandnudeln mit Karotten, Zucchini, Champignons und Cherrytomaten
in Knoblauchöl geschwenkt, tomatisiert, Rucola, Parmesan

€ 16,90

FRISCHES PFANNENGEMÜSE (vegan)

Karotte/Süßkartoffel/Pastinake/Zucchini/Champignons/Cherrytomate/Thymian/
Knoblauch

€ 17,90

Einfach Süß

GEMISCHTES EIS 3 Kugeln	€ 5,90
PANNA-COTTA (nicht fränkisch, aber lecker) mit Fruchtputee	€ 6,90
GERÖSTETES WEIßES SCHOKOLADENMOUSSE mit Zwetschgenröster	€ 6,90
GEBACKENE APFELKÜCHLICH mit Zimtzucker und Vanilleeis	€ 6,90
ROTE GRÜTZE hausgemacht mit Vanilleeis	€ 6,90

UNSER XTRA - NASCHERLE:

Eine Kugel Vanilleeis mit Kürbiskernöl,
karamellisierten Sonnenblumen- und Kürbiskernen
dazu einen Espresso
€6,50

Kaffee - Kaffee und Kakao von Joliente Kaffeerösterei

Haferl Café Creme	€ 3,30
Espresso	€ 3,00
Espresso Macchiato	€ 3,00
Cappuccino mit Milchschaum	€ 3,80
Großer Milchkaffee	€ 3,80
Latte Macchiato	€ 3,80
Schokomacchiato	€ 3,80
Haferl Schokolade mit Milchschaum	€ 3,80

Tee - Hochwertige Teeprodukte von der Marke Althaus

Schwarzer Tee – Assam Melange	€ 3,50
Earl Grey – mit Bergamotte aromatisierter Schwarztee	€ 3,50
Grün Matinee – aromatisierter Grüntee mit Frucht- u. Blütennote	€ 3,50
Milde Minze – Mischung aus Pfeffer-, Krauseminze und Melisse	€ 3,50
Classic Herbs – klassische Mischung aus verschiedenen Kräutern	€ 3,50
Fruit Berry – Hibiskus, Holunder, Hagebutte, Apfel	€ 3,50

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola 0,3l	€ 3,00	Orangensaft 0,33l	€ 2,60
Coca-Cola light 0,3l	€ 3,00	Multivitaminsaft 0,33l	€ 2,60
Fanta-Orange 0,3l	€ 3,00		
Sprite 0,3l	€ 3,00		
Spezi Limonade 0,5l	€ 4,80		
Vitamalz 0,3l	€ 3,00		
Christinen Bio spritzig 0,25l	€ 2,60	Unsere Saftschorle von in der 0,33l Flasche	€ 3,30
naturelle 0,25l	€ 2,60		
Christinen Bio spritzig 0,75l	€ 6,50	Lütts Streuobst Apfel	
naturelle 0,75l	€ 6,50	Lütts Rhabarber	
		Lütts Holunder	
		Lütts Johanna – Apfel und Johannisbeere	

Lütts
Landlust
volle Pille Heimat!

Biere vom Faß

Paulaner Münchner Hell 0,3l	€ 3,00
Paulaner Münchner Hell 0,5l	€ 5,00
Radler 0,3l	€ 3,00
Radler 0,5l	€ 5,00
Paulaner Zwickl Bier 0,3l	€ 3,00
Paulaner Zwickl Bier 0,5l	€ 5,00
Fürstenberger Pils 0,3 l	€ 3,00
Fürstenberger Pils 0,5 l	€ 5,00
Paulaner Hefeweizen 0,5l	€ 5,00
Münnerstädter Urstoff, dunkles Märzen 0,3l	€ 3,00
Münnerstädter Urstoff, dunkles Märzen 0,5 l	€ 5,00

Flaschenbiere

Paulaner Hefe Weißbier alkoholfrei 0,5l	€ 4,80
Paulaner Weißbier Zitrone alkoholfrei 0,5l	€ 4,80
Paulaner Radler alkoholfrei 0,33l	€ 3,00
Paulaner Münchner hell alkoholfrei 0,33l	€ 3,00

Unsere fränkischen Edeldestillate und Liköre

vom Weingut Baldauf:

Zwetschgenbrand 40 % vol. 2cl	€ 3,80
Trester-Brand vom Pinot Noir 40% vol. 2cl	€ 4,50
Roter Weinbergpfirsichlikör 18% vol. 2cl	€ 3,80

und andere Schnäpslich:

Hausschnaps 2cl	€ 3,00
-----------------	--------

Prinz Edelbrand im Holzfass gelagert:

alte Williams Birne 41% 2cl	€ 3,80
alte Marille 41% 2cl	€ 3,80

Ramazotti 4cl	€ 3,80
Baileys auf Eis 2cl	€ 3,80

Tradition aus dem Münsterland

von der Feinbrennerei SASSE aus dem Münsterland

Der Lagerkorn

ist sehr weich, warm und elegant. Beherrschend sind helle Aromen, wie Vanille und weiße Schokolade, die sich mit einer süß-malzigen Stilistik kombinieren. Es finden sich die herrlich würzigen Röstaromen des Malzes wieder, die vollständig erhalten sind

2 cl € 3,90

Cigar Special – Der beste deutsche Whisky

besticht durch eine komplexe Aromastuktur. Sein Duft enthält fruchtige Aspekte wie Pflaume, Apfel, reife Banane und wird von einem sanft-rauchigen Vanillearoma dominiert. Der cremig-sahnige Geschmack erinnert an Malzbonbons und entwickelt Karamell, Honig und Kokos-Rum-Aspekte am Gaumen. Sein Finale ist explosive, lang und begeistert mit einer angenehmen Alkoholsüße

2cl € 6,50

Gerlever Elixir – Gelassenheit – der Blumige

Iriswurzel, Holunderblüte – das blumig-milde Aroma der Iriswurzel gepaart mit der frische der Holunderblüte machen die Gerlever Glassenheit zu einem optimalen Dessertlikör. Man reicht ihn auch zu Süßspeisen.

2cl € 3,80

Kakao mit Nuss – Likör mit Überraschungseffekt

Die Destillation von der Kakaobohne und Nüssen lässt wunderbar florale Aromen entstehen, die ein stimmiges und intensives Geschmackserlebnis erzeugen.

Dieser Likör erinnert von seiner Machart her tatsächlich an die 1920er – Jahre und verkörpert das Selbstverständnis und die Besonderheit dieser Epoche.

2cl € 3,80

Wein aus Rheinhessen

Traditionsweine vom Weingut Landua

DIE WEIßEN

KERNER – lieblich

Prädikatswein, Spätlese, fruchtig und elegant mit intensivem Bukett

0,2l Glas € 5,50

0,75l Flasche € 18,80

GRAUER BURGUNDER – trocken oder halbtrocken

Spätlese, fruchtig und elegant mit intensivem Bukett

0,2l Glas € 5,50

0,75l Flasche € 18,80

SAUVIGNON BLANC – trocken

Qualitätswein, fruchtig und elegant mit intensivem Bukett

0,2l Glas € 5,50

0,75l Flasche € 18,80

CHARDONNAY – feinherb

Prädikatswein, Spätlese, fruchtig und elegant mit intensivem Bukett

0,2l Glas € 5,50

0,75l Flasche € 18,80

ROSÉ

CUVÉE ROSÉ – halbtrocken

Qualitätswein, fruchtig und spritzig mit intensivem Bukett

Roséweincuvée aus Lemberger, Cabernet Sauvignon und Spätburgunder

0,2l Glas € 5,50

0,75l Flasche € 18,80

DIE ROTEN

SPÄTBURGUNDER – halbtrocken

Qualitätswein, fruchtig und kräftig mit intensivem Bukett

0,2l Glas € 5,50

0,75l Flasche € 18,80

CABERNET SAUVIGNON – trocken

Qualitätswein, fruchtig und elegant

0,2l Glas € 5,50

0,75l Flasche € 18,80